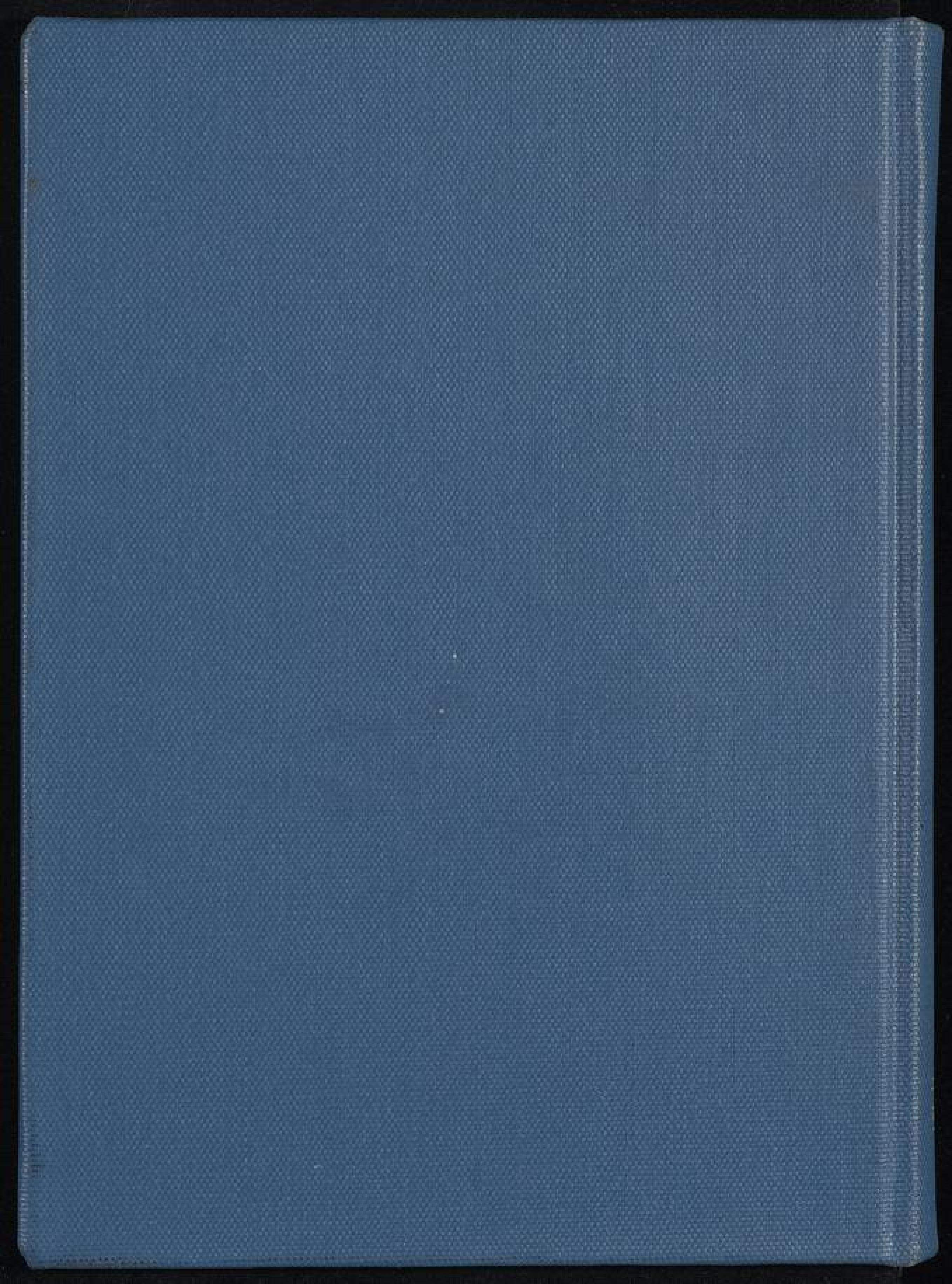
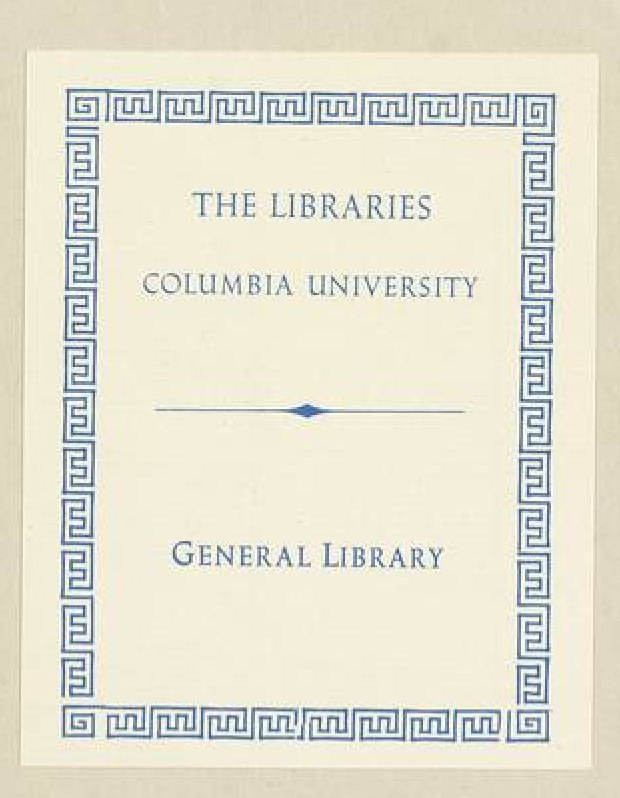
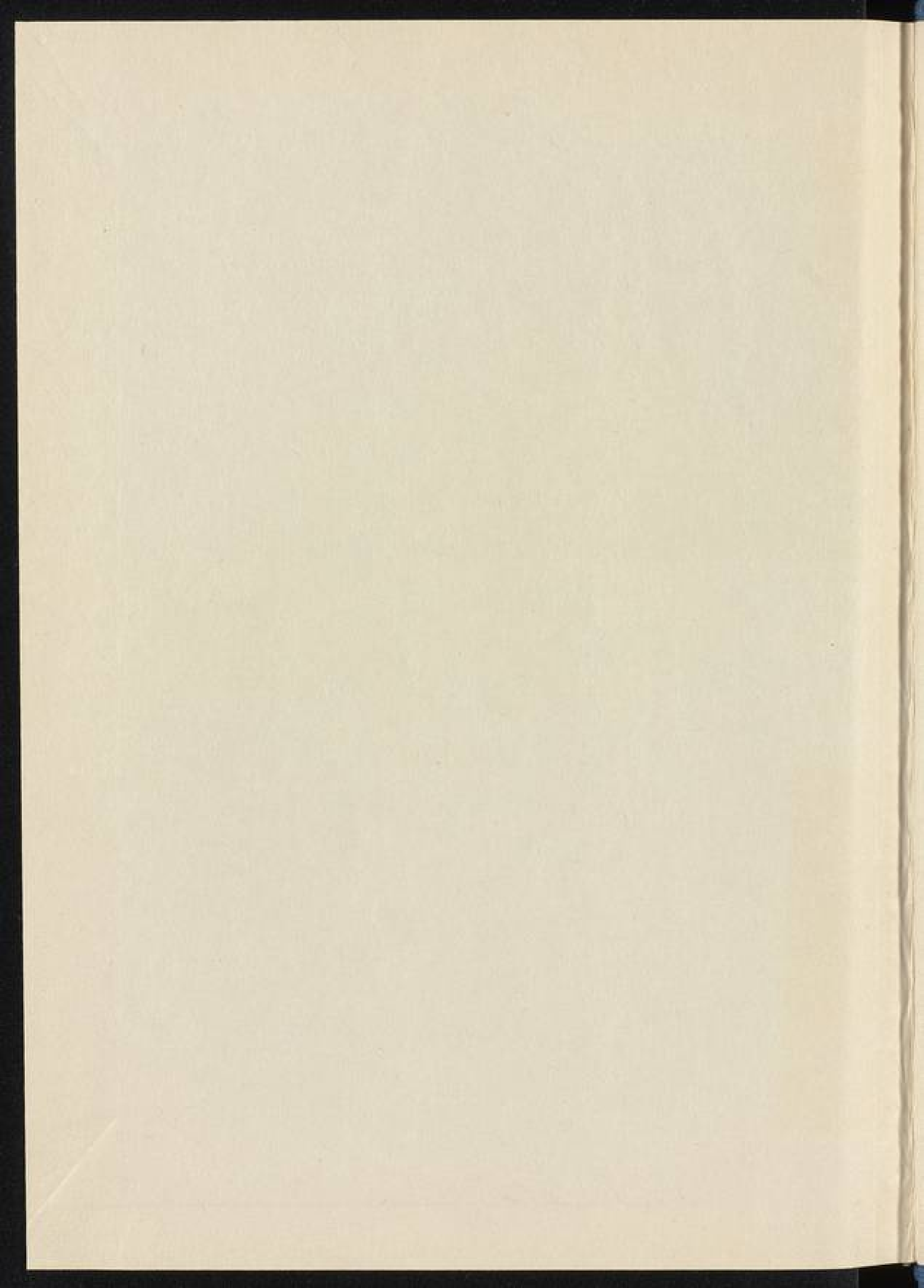
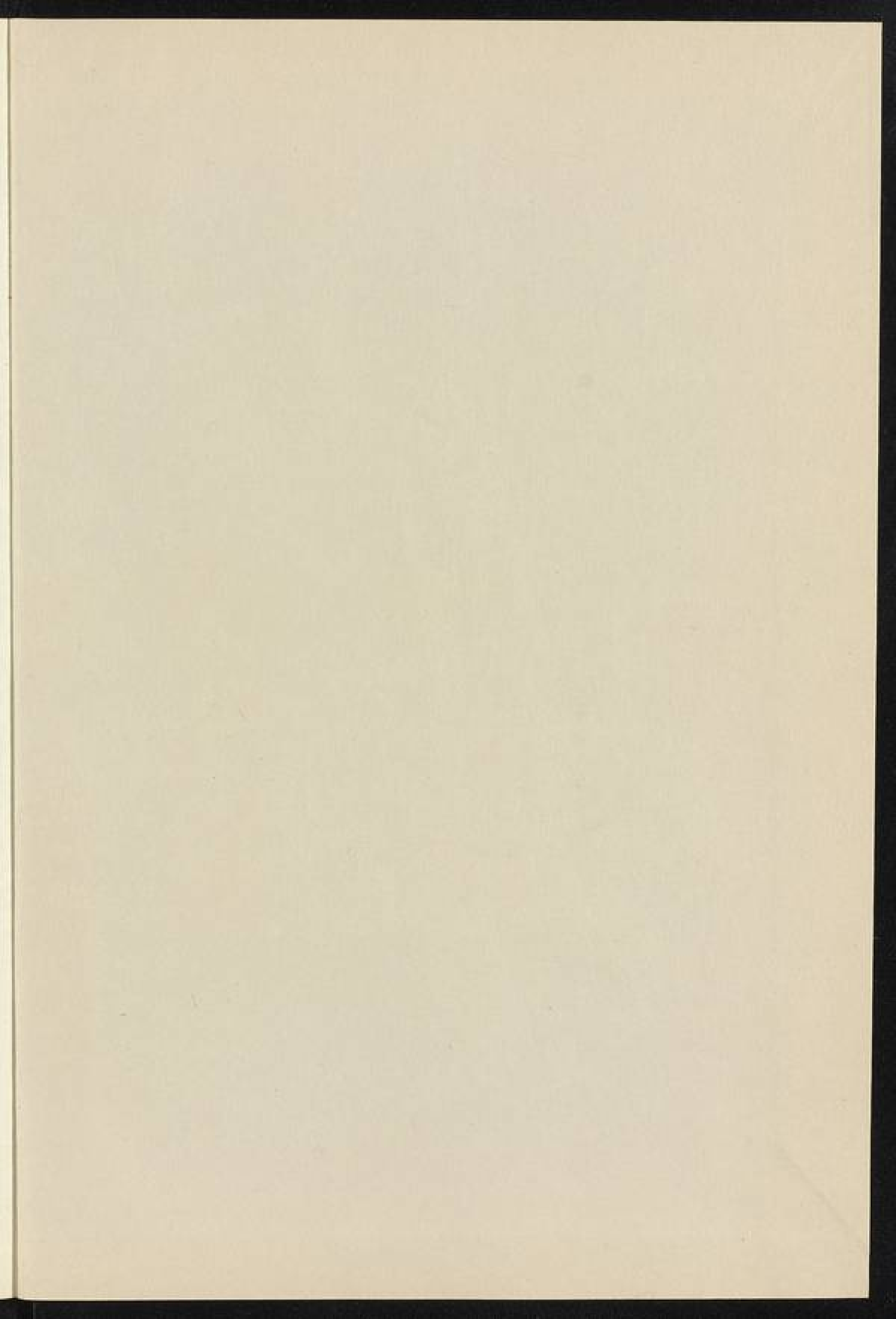
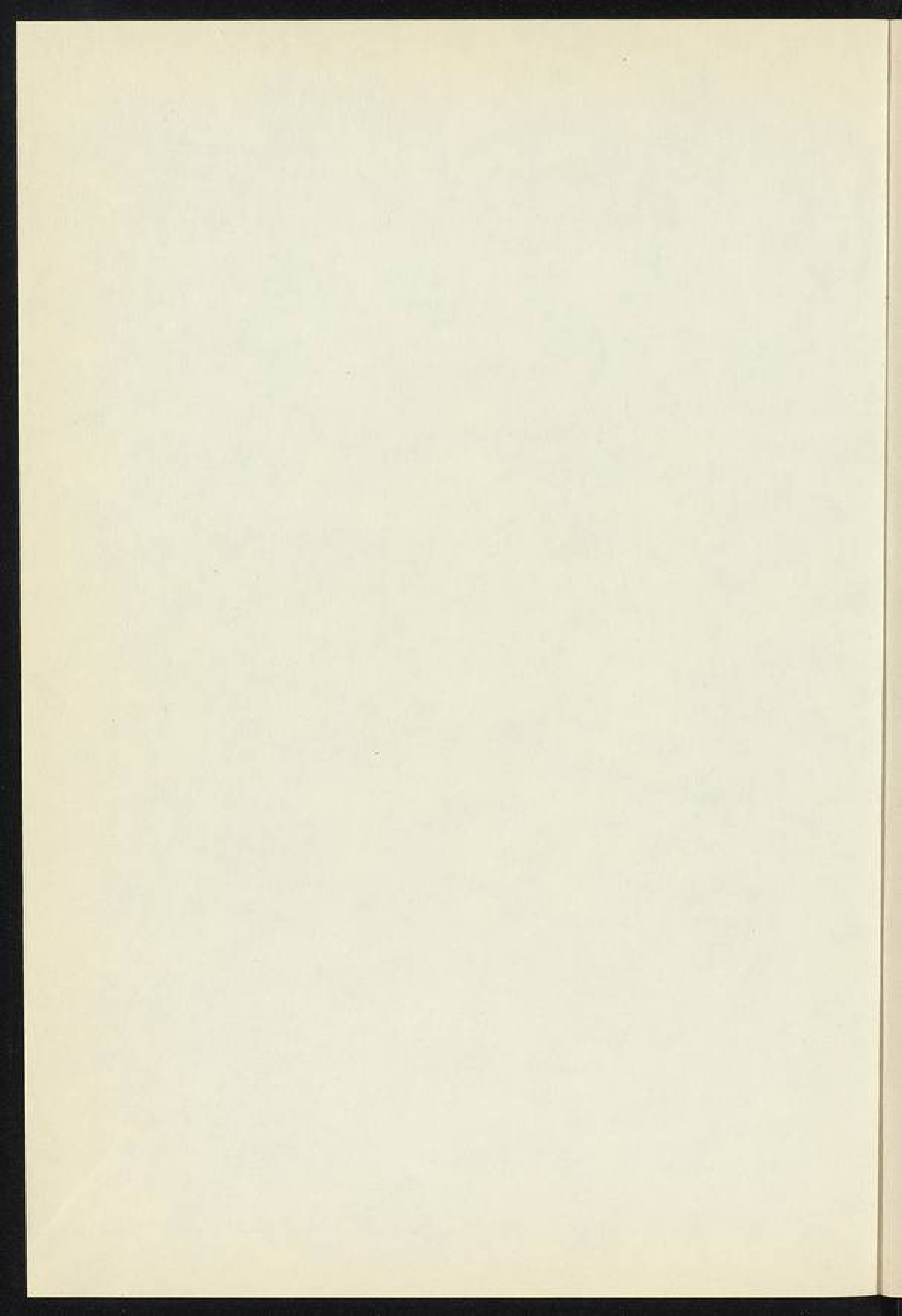
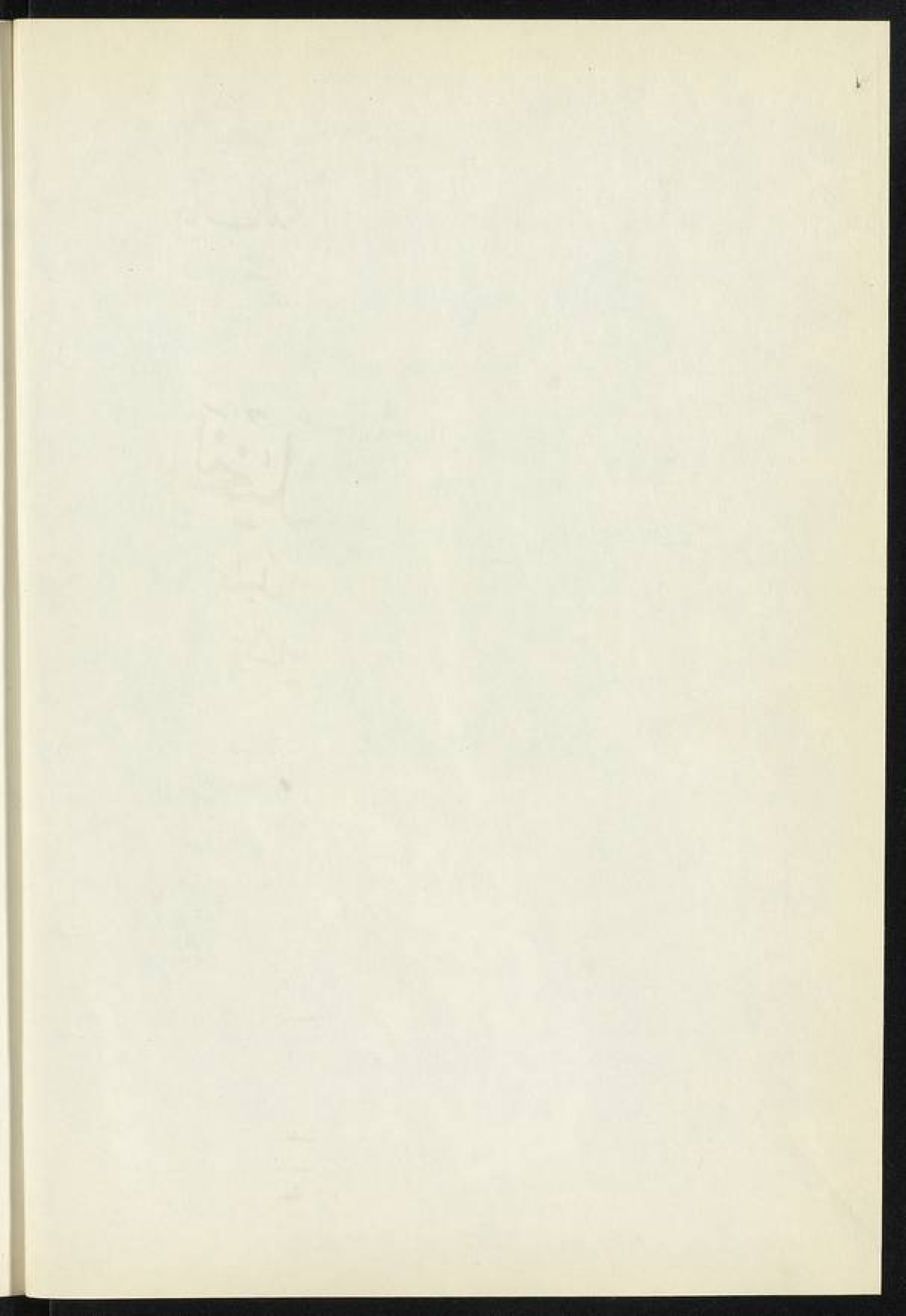












عبد الوهاب الدباغ

استاذ الجغرافية
بكلية التربية ـ جامعة بغداد

النخيل والتمور في العراق

تحليل جغرافي لزراعة النخيل وانتاج التمور وصناعتها وتجارتها

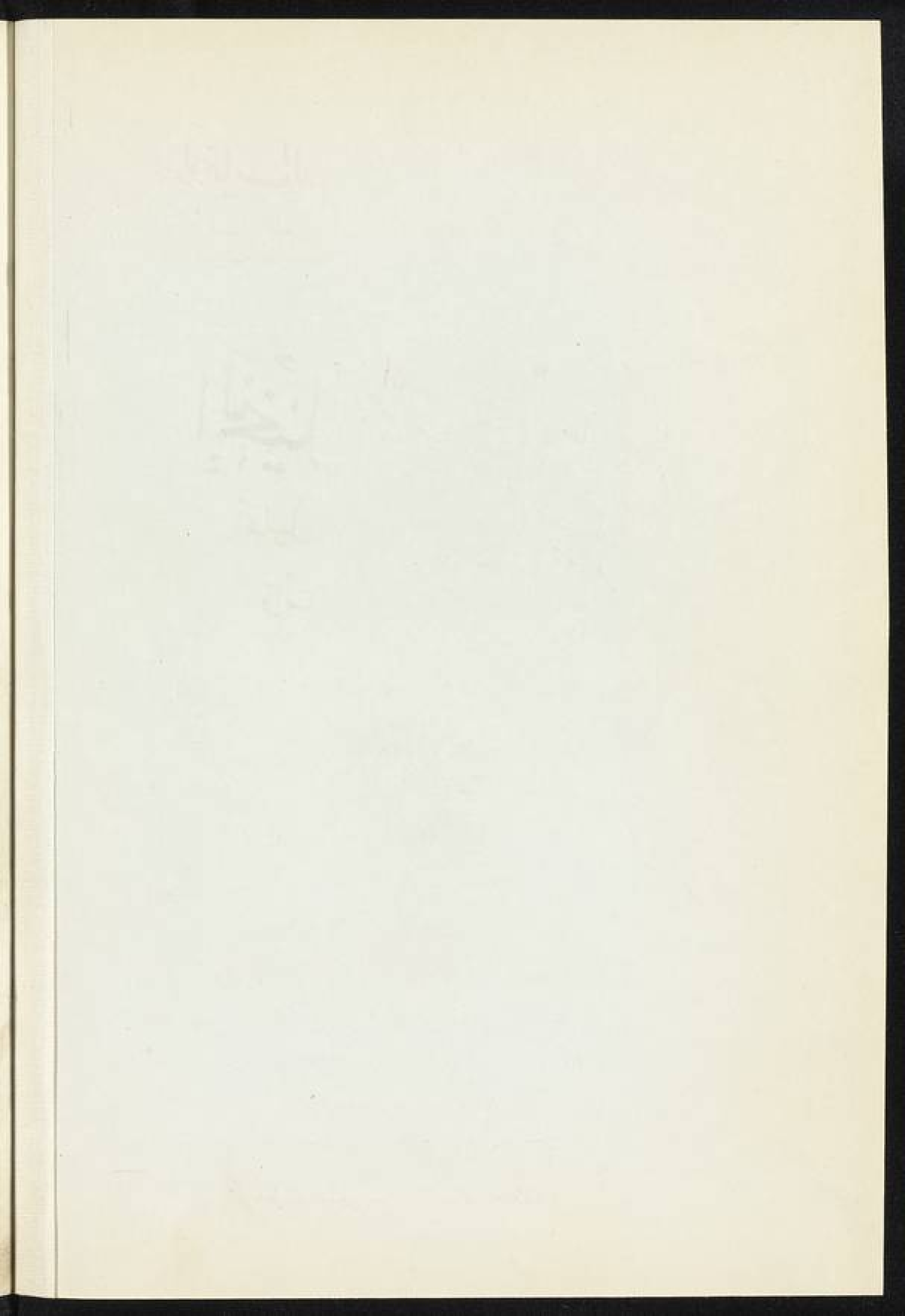


رسالة الماجستير التى قدمها المؤلف الى جامعة برمنكهام
بانكلترا عام ١٩٤٨ وتعديلاتها لسنة ١٩٥٦

وتنقيحها سنة ١٩٦٩

ساعدت جامعة بغداد على نشر الكتاب

مطبعة شفيق ـ بغداد ـ سنة ١٩٦٩



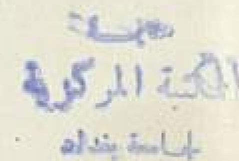
عبد الوهاب الدباغ

استاذ الجغرافية

بكلية التربية ـ جامعة بغداد

النخيل والتمور في العراق

تحليل جغرافي لزراعة النخيل وانتاج التمور وصناعتها وتجارتها





رسالة الماجستير التي قدمها المؤلف الى جامعة برمنكهام

بانكلترا عام ١٩٤٨ وتعديلاتها لسنة ١٩٥٦

وتنقيحها سنة ١٩٦٩

ساعدت جامعة بغداد على نشر الكتاب

مطبعة شفيق ـ بغداد ـ سنة ١٩٦٩

تصدير

للطبعة المنقحة الحالية

سبق ان ترجمت رسالة الماجستير التي قدمتها الى جامعة برمنكهام بانكلترا عام ١٩٤٨ . وبعد ذلك بثمان سنوات تقريبا اجريت في الترجمة المذكورة بعض التبديلات لتكون مهياة للطبع في اللغة العربية ، ثم نشرتها في صورة كتاب بعنوان (النخيل والتمور في العراق) وذلك في عام١٩٥٦. وقد احتفظت بنفس العنوان للكتاب نظراً لاعتزازي به . وشرعت في تنقيح مضامينه كي يصبح صالحاً للطبع والنشر في مادته الجديدة .

ويقتضيني الانصاف ان اسجل على نفسي بانى رايت من مصلحةالتمور العراقية (جمعية التمور سابقا) تجاوبا تاما فيما أنا بصدده . وهذا مما شجعني على بذل قصارى جهدى في سبيل اخراج الكتاب المنقح في احسن كيفية مستطاعة وبصورة تتفق وروح العصر . وفي ضوء المتطلبات التالية:ـ

(١) حصول تغييرات كثيرة وتبديلات جذرية في سياسة انتاج التمور وتسويقها وتجارتها ، وذلك الى جانب اتساع المجال في مهمات مصلحة التمور العراقية والمؤسسات التابعة لها في هذا العهد . والاهم من ذلك شيوع روح التحسس لطبيعة المشكلات وجوانبها المختلفة التي يعاني منها كل من له صلة بزراعة النخيل وانتاج التمور وتصنيعها وتجارتها الى جانب المعنيين بالثروة القومية . ويتصل بذلك ايضا تعريف الجمهور واعلام المهتمين من الطبقة الخاصة بسبل سير المصلحة في طرق حلها على أساس تقديمها الاهم على المهم وفي ضوء سياسة كسب الوقت .

(٢) نفاد الكتاب المذكور من الاسواق بصورة تامة واقدام جامعة بغداد على تعضيد اعادة طبعه لتيسيره للطلبة المعنيين بالموضوع في داخل العراق وخارجه .

(٣) كثرة الطلبات التي ترد الى مصلحة التمور من بعض السفارات العراقية ، ومن بعض الطلبة العراقيين وغيرهم ممن يدرسون في الجامعات العلمية في الداخل والخارج بغية الحصول على مرجع علمي عام وشامل عن نخيل العراق وتموره .

(٤) تقرير سياسة علمية وعملية تتسم بالروية والحكمة ومصدرها الواقع المرير الذى تتخبط فيه ثروتنا القومية من التمور . وهذه هي السياسة التي رسمتها المصلحة ووضعت قواعدها الرصينة في هذا

العهد • وقد علمت بأن هذه السياسة هي حصيلة الدراسات التي قامت بها دوائر المصلحة ذاتها وكذلك خبراء الهيئات الدولية والمختصين الاخرين في نفس المصلحة • وهي دراسات ـ كما علمت من المسؤولين ـ قد انتهت الى وضع أسس التخطيط الاقتصادي لتحسين انتاج التمور وتسويقها داخليا وخارجيا والعناية بالتعاونيات التي تبنتها المصلحة حالياً ، والدعوة العملية والعلمية الى تغيير أسس سياسة العراق التجارية وبكيفية تخدم مصلحة منتج التمور في العراق • وقد ظهرت آثار الحل السليم المقترح الى وزارة الاقتصاد فيما ذهبت اليه هذه الوزارة وفي صورة تثبيت مشروع مقايضة المنتجات العراقية (وأهمها التمور) بالمواد المستوردة الرئيسة من الدول الاجنبية •

الخطوط العريضة لعملية تنقيح كتاب (الخيل والتمور في العراق) :ـ

ارى من واجبي ان اعرض على القارىء الكريم اتجاهي العام في تنقيح الكتاب وقيامي بأجراء ما استجد في الموضوع أثناء الطبع ايضا • واليكم هذه الخطوط الرئيسة في التنقيح :ـ

(١) ان عملية التنقيح قد سارت على اساس احداث التغيرات التي تتمشى مع التطورات الجديدة التي صاحبت السياسة الجديدة للمصلحة في عهدنا هذا بوجه خاص ووفق احدث التقارير والاحصائيات التي يسرتها لي المصلحة حول الموضوع • وتشمل هذه النواحي معظم المسائل المتعلقة بتعداد النخيل وانتاج التمور وتوزيعها الجغرافي والتجارة والتصنيع وسياسة التعاونيات •

(٢) تخصيص جزء من البحث في نهاية الفصول الرئيسة لمعالجة المشكلات المتعلقة بالموضوع وسرد الحلول المقترحة للمدى القريب والمدى البعيد وضمن الخطوط العريضة في دراسات الجهات المسؤولة لهذه المشكلات والنتائج التي تم التوصل اليها الان وما ينتظر لها في المستقبل•

(٣) تحليل الاسس الاقتصادية وجوانب التوزيع الجغرافي لمشروعات الانتاج والتصنيع والتجارة وفي حدود خطط تحسين الانتاج وتطويره وتسويقه وتجارته وسياسة التعاونيات التي تشغل جانبا كبيرا من مهمات المصلحة في الوقت الحاضر •

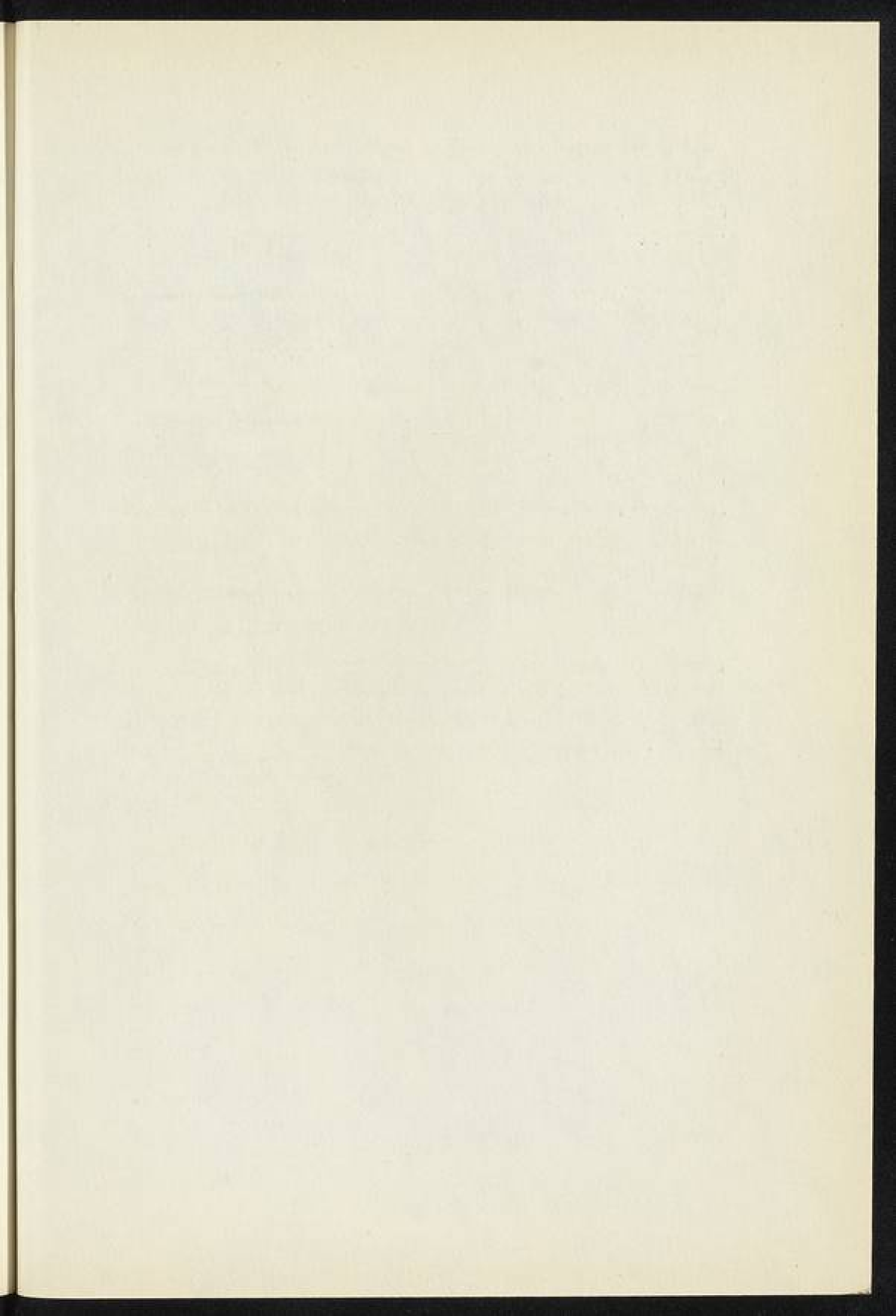
(٤) عمل دراسات تفصيلية لبعض الاسواق الرئيسة لتمورنا ومدى استيعابها لتمورنا حاضرا ومستقبلا ومحاولة تقسيمها الى مجموعتين هما : (آ) مجموعة أسواق الاقطار المتقدمة في أوربا وامريكا الشمالية و (ب) مجموعة الاقطار النامية (المتخلفة في آسيا وافريقيا) •

(٥) محاولة فتح آفاق جديدة لجوانب بحث التمور والنخيل في العراق باقتراح دراسه المشكلات الفردية لجوانب زراعة النخيل وانتاج التمور وتصنيعها وتسويقها وتجارتها • وسيؤدى ذلك الى رسم الطريق امام طالب البحث في الوقت الحاضر وفي المستقبل • ولعل هذا مما سيعين طلبتنا في الدراسات العليا (الماجستير والدكتوراه) على استقصاء المشكلات الفردية في ثروتنا من النخيل والتمور • ويستوى في ذلك طلبتنا في جامعاتنا في بغداد والموصل والبصرة وهؤلاء الذين يدرسون في جامعات الاقطار العربية الشقيقة والبلاد الاجنبية •

والواجب يحدونا جميعا ان ننبه ابناءنا واخواننا في الجيل الحاضر والاجيال المستقبلة الى حقيقة لا غبار عليها وهي خطورة المكانة الرئيسةالتى تحتلها التمور بين ثرواتنا الوطنية • ولعل القارىء يعلم اننا لو وضعنا ثروتنا النفطية جانبا (وهي ثروة طبيعية معرضة للنفاذ) جاءت تمورنا في المقام الاول في اقتصادياتنا (وحسب تقديرات الوقت الحاضر تسهم التمور في دخلنا القومى زهاء ٦ ــ ٨ ملايين دينار وان المستفيدين من هذه الثروة يقدر عددهم بنحو المليون من ابناء وطننا العزيز) • وان ثروة التمور قابلةللنماء والزيادة والازدهار بالقياس بالثروات المعدنية المحدودة الوجود فيالطبيعة والقابلة للنفاد حسب تعبيرات العلماء المختصين •

وتقتضيني الامانة العلمية أن أعترف باحتمال تقصيري في القيام بمهمتى على الوجه الاكمل • فالكمال في صحة الاعمال والعصمة من الخطأ من الامور التى يعجز عن بلوغهما انسان مثلي • وأسأل البارى عز وجل أن يهيىء لنا من ينبهنا الى كل تقصير أو سهو فيما نحن بصدده • وما توفيقنا الا بالذى نعبد ، وبه نستعين •••

بغداد في ١٦ حزيران/١٩٦٩ •



تمهيـــد

لأصل الرسالة : ١٩٤٨/١٩٥٦

ليست الدراسات الجغرافية الحديثة عن العراق من الامور السـهلة لا سيما بالنسبة للطالب الذى يقوم ببحثه فى احدى الجامعات الاجنبية بعيداً عن أرض الوطن • وأخالنى لست مبالغاً فى الرأى ان قلت : بأن المكتوب عن العراق الحديث فى الحقل الجغرافى بوجه خاص ، هو نزر يسير ان لـم يكن معدوماً خصوصاً فى الحقبة التى سبقت الحرب العالميـة الاخيرة • وبالرغم من ذلك لست أريد ان أنكر ما كان للحربين العالميتين ، سـيما الحرب الأخيرة ، من بعض الفضل على الباحثين فى جغرافية العراق حيث تيسرت لهم بعض الكتابات العلمية الموثوقة بأقلام بعض الاساتذة الذين أتيح لهم المكوث بعض الوقت فى ربوع هذه البلاد لاغراض شتى تعلقت بالحرب وظروفها وما بعدها • وتعتبر هذه الدراسات فى معظمها دراسات عامة يمكن أن تتخذ لغرض الاسترشـاد ليس الا وذلك بالنسـبة للباحث المتخصص بالطبـع •

واليوم ، يحق لكل باحث عراقى أن يفخر بالدراسات والتقارير التى قامت بها ـ أو قدمتها ـ الهيئات الفنية المنبثقة عن مجلس الاعمار العراقى فى ضوء الاستشارات التى تم وضعها نتيجة قيام المختصين بالتحريات المباشرة فى أرض العراق فى نواحى الرى والزراعة والصناعة وفى مختلف ميـادين امكانيات العراق الطبيعية والبشرية • وهذه جميعها دراسات قيمة يصح ان تكون أسساً قويمة لكل بحث جيد أصيل فى مختلف حقول الدراسـات العاليـة •

هاتان ملاحظتان أرانى مضطراً الى سردها لتكون نبراساً لـكل باحث فى جغرافية العراق •

لقد انتهيت من كتابة هذه الرسالة فى أخر تشرين الأول سنة ١٩٤٨ وقد استفدت ـ قدر المستطاع ـ من كل ما كتب عن العراق عموماً وعن موضوع النخيل والتمور بصفة خاصة وذلك فضلا عن دراساتى الشخصية الموضوعية • وكان ذلك ـ بطبيعة الحال ـ للمدة المنتهية فى أواسط السنة المذكورة •

ونظراً لمرور نحو ثمانى سنين على كتابة الموضوع كان لابد لى من اعادة النظر فى الرسالة • ومن حسن الحظ ان التغييرات التى أدخلتها عليها طفيفة لم تؤثر على ترتيب الفصول ولا على مادتها الا بقدر محدود وقد شملت هذه التغييرات : الاحصاءات التى تتغير بطبيعتها بمرور الوقت ، فضلا عن السياسة المستحدثة لجمعية التمور العراقية ، وشركات تجارة التمور وصناعاتها وهى الشركات التى تم تشكيلها فى نفس هذه الحقبة كذلك بعض جوانب مشكلة تجارة التمور التى صحبت بضع السنوات الاخيرة •

هذا وقد صادفتنى ـ اثناء بحثى فى الاصل ـ صعوبات شتى لا أرى موجباً لذكرها الآن ، ويتعلق معظمها بطبيعة البحث نفسه • ومن دواعى السرور أمكن التغلب عليها بالاستعانة بالروية والاناة •

وفى أول الامر حصل الاتفاق بينى وبين استاذى المشرف المستر ايج• ثورب أستاذ الجغرافية بجامعة برمنكهام بأنكلترا على القيام ببحث جغرافى فى احدى النواحى المتعلقة بجغرافية العراق الاقتصادية وذلك قبيل مغادرتى بغداد فى أواخر صيف ١٩٤٧ • وقد عرضت على الاستاذ المذكور عدة موضوعات عراقية ، فوقع أختياره على موضوع (النخيل والتمور) •

ولست آت بجديد ان قلت بأن المرحلة الاولى فى مهمتى البحث فى المكتبات العامة والخاصة وفى الدوائر الرسمية وشبهها للوقوف على ما كتب عن العراق بصورة عامة وعن أحواله الجغرافية والاقتصادية بصفة خاصة • وليس من شك فى أن أهم مادة أعانتنى فى هذه المرحلة هى الاحصاءات على

وجه الاجمال ، وقد وجدت بعض الصعوبة فى أول الامر فى هذه الناحية. ففضلا عن قلة الاحصاءات عموماً فقد رأيت أن كثيراً من الجداول الاحصائية العائدة للسنوات السابقة لعام ١٩٣٠ بوجه خاص ، تتخذ السنة المالية (التى تبدأ فى أول نيسان من كل عام) بداية للسنة ، فى حين أن الاحصاءات التى جاءت بعد تلك الحقبة تتخذ بداية السنة التقويمية (كانون الثانى) اساساً للاحصاء • ولا ينكر ما لذلك من أثر متعب فى طريق الباحث المتتبع سيما فى الدراسات التى تتناول الناحية التطورية فى المباحث الاقتصادية •

ومما خفف من صعوبة الامور المتعلقة بالاحصاءات ان جمعية التمور العراقية قدمت احصاءاً حديثاً عن تعداد النخيل وأنواعها حسب أقاليمها لعام ١٩٤٥ • حيث اتخذت ذلك أساساً لبحثى فى الرسالة • مع العلم أن الجمعية المذكورة قامت بأحصاء أحدث لعام ١٩٥٢ ، وقد استفيد من ذلك فى الترجمة الحاضرة •

أما الخرائط والمخططات ، التى هى ركن أساس فى الدراسات الجغرافية الحديثة ، فقد عملت غاية جهدى لاقتناء ما أمكن اقتناؤه منها مستعيناً بدائرة المساحة ووزارة الدفاع ملاقياً بعض الصعوبات نظراً لوجود آثار قيود الحرب التى كانت لا تزال سارية الى أواسط عام ١٩٤٧ • لذلك كان لابد لى من محاولة الحصول على خريطة تفصيلية ذات مقياس كبير وموثوق بها ، ومن حسن الحظ استطعت اقتناء مثل هذه الخريطة من احدى دوائر وزارة الحرب البريطانية فى انكلترا بواسطة الجامعة • وهكذا أتخذت هذه الخريطة أساساً لجميع الخرائط والرسوم التى دعمت بها بحثى •

ومما لا شك فيه أن الناحية الخطيرة الاهمية فى عملى ، هى الناحية العملية فى دراسة طرق زراعة النخيل وأنتاج التمور حيث أتيح لى - قبل سفرى - قضاء بعض الوقت فى موسم ١٩٤٧ فى بساتين نخيل البصرة

والعمارة والكاظمية وبعقوبة اتصلت فى أثنائها ببعض المهتمين بشؤون النخيل والتمور وبعض الملاك والفلاحين • وقد كان لى ذلك كله عـونا كبيرا فى نجاح مهمتى •

وقد انتهيت من كتابة الرسـالة فى أواخر صيف ١٩٤٨ حيث منحت بموجبها درجة الماجستير فى الجغرافية فى خريف تلك السنة • ولم اشرع بترجمتها الا فى أوائل عام ١٩٥٣ ، وأنتهيت منها فى نهاية تلك السنة بحيث كانت جاهزة للطبع لولا حصول بعض التبدلات فى أحوال تجارة التمـور وصناعاتها • فمن ناحية ، كانت تلك السنة بداية عهد جديد فى تجارة تمور البصرة حيث كانت نهاية احتكار شركة (اندروير) وبداية ظهور شركات وطنية على مسرح تجارة التمور وهى شركة التمور العراقية وشركة تجارة تمور المنطقة الوسطى ، وقد أخذت الاولى على عاتقها أمر تجارة تمور البصرة بينما هيمنت الثانية على تجارة تمور الفرات بوجه خاص • وظهرت كذلـك شركة صناعة التمور العراقية التى وجهت عنايتها نحو تصنيع التمور من حيث الكبس ومن حيث الاهتمام بصناعة الدبس بوجه خاص • أضف الى ذلك أن مشاريع جمعية التمور قد ظهرت آثارها ونتائج بعضها وكان من جملتهـا المكابس الآلية الحديثة ومختبر التمور المركزى • فكان لابد لى ـ والحالة هذه ـ أن أترقب الحال عن كثب واتريث فى طبع الكتاب ريثما اتلمس نتائج هذه الاعمال • وليت أمر التمور وقف عند هذا الحد من وسائل التفـاؤل بالمستقبل ، بل أنه تعدى ذلك الى الناحية التشاؤمية حيث تفاقمت مشكلة أنتاج التمور وتجارتها فى بضع السنوات الاخـيرة بالرغم من الجهود الجبـارة المخلصة التى قامت بها جمعية التمور العراقية وشركات التمور المختلفـة المتصلة بها • وبناء على كل ذلك كان جديرا بى أن اتتبع مظاهـر التفاؤل ونواحى التشاؤم فى أحوال التمور وجوانبها الاقتصادية المختلفة متحـريا أسباب المشكلة والطرق التى سلكت فى سبيل حلها والسياسة المرسومة لها

والسياسة التي ينبغي ان توضع لها فى المستقبل القريب والبعيد ، كى أعطى القارىء صورة حية واضحة كل الوضوح ـ بقدر المستطاع ـ لناحية يمكن أعتبارها ركناً من أركان اقتصاديات العراق فى الوقت الحاضر .

هذا والكتاب مؤلف من « مقدمة » ومن ثمانية « فصول » وتتناول المقدمة ست نواح جديرة بالبحث والاستقصاء وتشمل اولى هذه النواحى بحثاً مركزاً عن النخل والتمر فى « علم النبات » من حيث العائلة التى تنتمى اليها النخلة وكذلك الفصيلة والنوع والمصطلحات الخاصة بالجنس والتلقيح والاخصاب والاثمار والمراحل التى تمر بها .

وتعالج الناحية الثانية موضوع النخل والتمر فى العرف العراقى من حيث مراحل نمو النخلة واسمائها المختلفة وكذلك « الثمرة » وصورها العديدة التى تمر بها من يوم ظهورها كثمرة بسيطة الى يوم اكتمال نموها وبلوغها مرحلة النضج الكامل .

وتتناول الثالثة أهم المصطلحات الكثيرة التى يطلقها فلاحوا النخل والتمر فى العراق وشرح معانيها ومقاصدها .

وتبحث الرابعة عن « النخل والتمر » فى الديانات اليهودية والمسيحية والاسلامية .

ويشمل الكلام فى الناحية الخامسة طرفاً عن النخل والتمر فى اللغة العربية وآدابها .

اما الاخيرة فتعالج موضوع النخل والتمر فى التاريخ القديم .

ويتضمن « الفصل الاول » دراسة مسهبة للعوامل الجغرافية المختلفة فى بيئة العراق ، وتأثير هذه العوامل فى زراعة النخيل وانتاج التمور . وتشمل هذه العوامل الاقليم الجغرافى للعراق وخط العرض وعلاقته بالزراعة والانتاج وشكل الارض من حيث التضاريس والرابطة بينها وبين غرس النخيل وانتاج التمور ومثل ذلك يقال عن الدور المماثل الذى تلعبه

التربة والموارد المائية وملكية الارض وطرق الغرس • أضف الى ذلك كله العامل البشرى : أى العامل الممثل بفلاح النخيل والدور العظيم الذى يقوم به فى جميع مراحل غرس النخيل وأنتاج التمور وعلاقة ذلك بشخص الفلاح وفعالياته المختلفة •

والفصل الثانى (المفصل فى النخيل) ، يتناول بالبحث المستفيض النخيل وتوزيعها العددى والاقليمى فى العالم وفى مختلف انحاء العراق ، ويتطرق كذلك الى أنواع النخيل سواء كانت حاملة للتمر ، أو من نوع الفسيل او الفحل كذلك أصناف النخيل التى يبلغ تعداد تمورها الاربعمائة والخمسة والخمسين صنفاً وتوزيعها الاقليمى فى العراق • ويتطرق البحث أيضاً الى بعض مشاكل زراعة النخيل ووجوهها المختلفة وبعض الامراض التى تصيب النخيل ومكافحتها •

وموضوع الفصل الثالث (المفصل فى التمور) ، وهو يشمل بحثاً مسهباً عن التمور فى العالم كافة وفى العراق من حيث الانتاج وكذلك انواع التمور البالغة (٤٥٥) نوعاً فى العراق وبيان الميزات الاساسية لاهم هذه الانواع ، ثم التوزيع الاقليمى لتمور العراق مع العناية بمنطقتى البصرة والفرات ، وبعد ذلك بحث مشكلات أنتاج التمور فى العراق وطرق معالجتها وحلها واخيراً قيمة التمور الغذائية •

ويتناول الفصل الرابع (البصرة ونخيلها وتمورها) بشىء من التفصيل نظراً لاهمية هذه المنطقة ليس فى العراق وحده بل فى جميع انحاء العالم •

ويبحث الفصل الخامس فى (صناعات التمور ومشتقاتها) ويشمل ذلك بالدرجة الاولى صناعة كبس التمور وطرقها وميزاتها وصناعات الكحول والدبس وعصير السكر والكحول والخل والصناعات الاخرى المهمة منها وتلك التى تأتى فى الدرجة الثانية • وذلك الى جانب العناية التامة بسياسة

تصنيع التمور وخطط جمعية التمور العراقية وشركة صناعات التمور بوجه عام .

ويشمل الفصل السادس بحثاً مفصلا عن (تجارة التمور) . ويعتبر هذا فصلا حيوياً بين الفصول الاخرى . ويتناول الفصل نبذة تاريخية عن تجارة التمور العراقية ، وتطورها منذ نحو مائة سنة حتى الوقت الحاضر وقد تم تبويب الفصل الى أقسام من حيث كمية التمور الداخلة فى التجارة الدولية ، ومن حيث القيمة وطرق الكبس واوعيته ومن حيث انواع التمور، وكذلك الاقطار التى تصدّر اليها التمور .

وموضوع الفصل السابع (اسواق التمور) ، حيث يجد القارىء دراسة مسهبة عن أسواق التمور الكبرى فى العالم والممثلة بسوق الولايات المتحدة، وسوق كندا ، وسوق المملكة المتحدة ، وسوق جنوبى افريقيا ، وسوق استراليا ، وسوق نيوزيلنده ، وقد جرت العادة أن تختص هذه الاسواق بتمور البصرة . ثم اسواق آسيا الممثلة بسوق الشرق الاقصى وجنوبى شرقى آسيا والشرق الاوسط ثم الاسواق الاقل أهمية فى جهات العالم الاخرى .

ويشمل الفصل المذكور ـ الى جانب ما تقدم ـ بحثاً شاملا عن جمعية التمور العراقية وتاريخها وتطورها ونواحي نشاطها وفعالياتها وفضلها على تقدم أحوال التمور من حيث انتاجها وتجارتها وتصنيعها .

وفصل الختام هو الفصل الثامن (الخاتمة) ويشمل خلاصة مركزة عما يستحق التوكيد ويتناول على الاخص اوجه مشكلة التمور العراقية والطرق المتبعة فى سبيل حلها وكذلك السياسة التى ينبغي السير بموجبها فى المستقبل فى هذا الصدد . وقد افردنا باباً عن مشكلات التمور واسسها الجغرافية مقتبسين ذلك من بحثنا الذى القيناه فى المؤتمر الجغرافى العراقى الاول فى نيسان سنة ١٩٦٩ .

وقد شمل الكتاب لوحات ورسوماً وخرائط توضيحية وهى قليلة جداً

بالنسبة لعددها الذى يربو على الستين خارطة ومخططاً ورسماً بيانياً وجميعها ملحقة بالنسخة الانكليزية من الرسالة •

ويجدر بى ـ وأنا اختتم هذا التمهيد ـ أن أعترف بجميل البروفيسور آر • أيج • كنفك رئيس قسم الجغرافية بجامعة برمنكهام على كريم توجيهاته أثناء كتابتى البحث • وأنا مدين جداً لفضل أستاذى المشرف أيج • ثورب على توجيهاته المفيدة وملاحظاته القيمة وأرشاداته الكثيرة لى طيلة مكوثى فى قسم الجغرافية بالجامعة المذكورة • وأشكر الآنسة أيس • هونورن على قيامها بطبع الرسالة بعناية فائقة • وأزجى شكرى الى كل من المستر آر • باور (ب•ع) والمستر جى • لويس (ب•ع) على قيامهما بقراءة الرسالة (النسخة الانكليزية) لغرض التأكد من حسن سبك عباراتها •

وأتقدم بوافر شكرى الى الاستاذ السيد يوسف صالح السامرائى (مفتش معارف البصرة سابقاً) على ما قدمه لى من معلومات تخص فلاحى النخيل فى البصرة لموسمى ١٩٤٧ و ١٩٤٨ •

واشكر المجلس الثقافى البريطانى على المساعدات القيمة التى أبداها لى بشأن حصولى على نسخة (ميكروفلم) من الرسالة والرسوم والمخططات ، بوجه خاص •

وأخص بالشكر والامتنان أسرة جمعية التمور العراقية وعلى رأسها مديرها معالى السيد عبدالله القصاب على التسهيلات العظيمة والمساعدات القيمة التى أبديت لى أثناء قيامى بهذا البحث منذ عام ١٩٤٧ حتى ساعة تقديم الكتاب الى المطبعة عام ١٩٥٦ •

واشكر وزارة المعارف العراقية الجليلة على مساعدتها لى فى طبع هذا الكتاب سنة ١٩٥٦ •

برمنكهام فى ٣٠ تشرين الاول سنة ١٩٤٨

بغداد ـ فى أول حزيران سنة ١٩٥٦ — عبدالوهاب الدباغ

مقدمــة

النخل والتمر فى علم النبات ـ النخــل والتمر فى العرف العراقـي قاموس المصطلحات فى النخل والتمر ـ النخل فى اللغة والادب ـ النخل والتمر فى الاديان السماوية ـ النخل والتمر فى التاريخ •

النخل والتمر فى علم النبات

نخل التمر (*) من جنس النخيليات (Palmae-Order) أو (Palmiers) ومــن فصيلــه الفينكس (**) (Poenix-Genus) ، ومن نوع الداكتيليفيرا (***) (Dactylifera-species) ، وينسب هذا التصنيف الى العالم النباتي لينيه (****) (Linnaeus) .

وتشمل النخيليات أنواعاً كثيرة أهمها نخل التمر Date Palms ونخل الزيت (Oil-Palms) ، ونخل جوز الهند (Coconut Palms ، ونخل الزينة الواشنتونى Washingtonia Palms .

(*) انظر ـ Dowson' V. H. W. Dates & Date Cultivation of the Iraq' Cambridge University press 1926 P. 1 p. p. 1.

(**) جاء فى هامش مبحث للاستاذ طه باقر ، نشرته مجلة (سومر) البغدادية فى الجزء الاول من المجلد الثامن بعنوان (دراسة فى النباتات المذكورة في المصادر المسمارية) ، والمعاد نشره في (مجلة الزراعة العراقية) في الجزء الرابع من المجلد السابع ١٩٥٢ ص ٤٥٩ :(فينكس Phoenix — لفظ أغريقي ينسب الى بلاد فينيقيا والفينيقيين، وربما كان سبب هذه التسمية يعود الى ان الفينيقيين أول من نشروا النخيل حول البحر الابيض المتوسط.)

(***) المصدر السابق (٣) ص ٤٥٩ (داكتيليفيرا ـ لفظ مشتق مـن ديكتيلس Dactylus ـ أصلها (داجل Dachel) فى العبرية ـ ومعنى هذه الكلمة (الاصابع) لما بين هذه وثمار التمر من تشابه •

(****) عالم نباتي سويدى (١٧٠٧ ـ ١٧٧٨) وهــو ابو التصنيف الحديث في علم النبات •

والنخل شجرة متوسطة الطول اجمالا ، ساقها ممتلئة ، قوية ، جزؤها الخارجي مكسو بأعقاب السعوف (الكرب قبل قصه ـ أو قاعدة الكرب بعد القص) . والسعفة بكاملها هى الورقة ، وهكذا فالورقة مركبة ريشـية ، وجريدة السعفة (بكسر الجيم) هى السويق ، والوريقات متقابلة صلدة(أى قوية) سيفية الشكل ، والنورات الزهرية (عذق شرموخ) متعددة متفرعة منتصبة ، وغطاء القنابة (الطليع) ملتحم قاعدياً ، والازهار صغيرة ثنائيـة الجنس ، والزهرة الذكرية ذات أوراق كأسية فنجانية مسننة ثلاثياً .والاوراق التويجية هى الاخرى ثلاثية بيضوية تقريباً جالسة بجوار بعضها البعض ، والاسدية ستة . والزهرة الانثوية أوراقها الكأسية ثلاثة . عليها شـعيرات دقيقة تتزايد حجماً بمرور الوقت ، الاوراق التويجية ثلاثة مدورة الشـكل منطوية على بعضها من حيث الترتيب ، وأشباه الاسدية الانثوية (للمقارنـة بأسدية الزهرة الذكرية) ستة ، وهى اما ان تكون طليقة أو ملتحمة مـع بعضها . والكربلات (القربلات أو المبيض) ثلاثة ملتحمة . والمياسم جالسة (على الكربلات) معوجة (فى هيأة صنارة صيد السمك ـ الشص)(*) .

والنخلة ثنائية المسكن (**) ـ أى ان الازهار الذكرية على شجرة ، والازهار الانثوية على شجرة اخرى :ـ ، ومعنى ذلك ان التلقيح لايحصل الا بنقل حبوب الطلع (اللقاح) من الازهار الذكرية (من النخل الفحل) الى الازهار الانثوية (فى النخل الحامل للثمر) . ويلاحظ أن اشباه الاسدية ـ فى الازهار الانثوية ـ لاتحمل حبوب اللقاح، لذلك تقضى الضرورة ان يكون

(*) و (٣٣) أنظر ـ

Prof. Cammie' R. H. Bulletin of Department of Agriculture' Bombay' No. 30' 1919' pp. 3

(**) انظر ـ

Prof. Willis, flowering plants & ferns, Cambridge press, 1919, pp. 505.

الانسان (او الرياح الهابة في الاحوال النادرة) وسيلة لتحقيق عملية التلقيح

والثمرة ـ في النخل ـ هي التمرة(*) ويميزها ان طولها اكثر من عرضها ومقطعها العرضي دائري ، ولها ثلاثة جدر ، جدار خارجي جلدي رقيق ، وجدار اوسط لحمي (لدن القوام) ، وجدار داخلي غشائي ،وترتكز التمرة على النورة الزهرية (عذق شرموخ) بواسطة قمع مسنن سيليلوزي • والثمرة هذه وحيدة البذرة (النواة) • والبذرة طولها اكثر من عرضها ، محزوزة حزاً طولياً من جانب واحد ، وقوامها صلد ومادتها شبه سيليلوزيه (Semi-cellulose)

وتكاد شجرة النخل تنفرد بميزة قلما تشاركها فيها اشجار الفاكهة الاخرى في العالم • وهذه الميزة هي انها ثنائية المسكن ، كما اشير آنفا ، حيث ان الشجرة الانثى ـ حاملة التمر ـ مستقلة عن الشجرة الذكرية (النخل الفحل) • لذا لايتم التلاقح والاخصاب الا بنقل لقاح الفحل (الكشة في كربلاء) الى طلع الانثى ويتم ذلك بكيفيتين(**) هما :ـ

(١) التلقيح الطبيعي ـ التلقائي ، حيث يتطاير طلع الفحل بتأثير الهواء فتحمله الرياح لتلقيه مصادفة على لقاح الانثى ، ولا يحتمل ذلك الا في البساتين المتكاثفة النخيل مع العلم ان ذلك غير مضمون الوقوع وغير معترف به في جميع انحاء العراق التي توجد فيها النخيل •

(٢) التلقيح الصناعي ـ البشري ، وهو الذي يتم بواسطة الانسان وهو فلاح النخيل • والمعروف لدى اوساط زراعة النخيل ، في منطقة شط العرب بوجه خاص أن يجري ذلك وفق احدى الطريقتين الآتيتين :ـ

(*) اشكر الدكتور عبدالكريم الخضيري أستاذ علم النبات المساعد بكلية الاداب والعلوم البغدادية على كريم ملاحظاته التي أبداها لي عند قيامي بترجمة بعض النصوص العلمية •

(**) راجع داوسن ـ المصدر السابق ص ٢٧ •

(أ) التلقيح البسيط :ـ ويتم ذلك بقطع عذق الفحل بعد ان يلحظ تكون طحين اللقاح ، ويوضع العذق فى محل معرض لاشعة الشمس لفترة قصيرة ثم يحمل الفلاح عدداً من هذه العذوق ويبدأ بتسلق النخيل الانثى واحدة ، واحدة ويشرع بوضع بعض شراميخ العذق الواحد فى وسط عذوق الانثى وحينئذ يتساقط الطلع انفحل على لقاح الانثى • وهذه هى الطريقة الشائعة فى العراق •

(ب) التلقيح المقصود :ـ حيث ان عذوق الطلع الفحل تبقى فترة اطول معرضة لاشعة الشمس بقصد تجفيف المادة لتنفصل عن اغلفتها ، حيث(ينكت) فى وسط كيس صغير من القماش الرقيق (الخام الابيض) ، ولاجل القيام بعملية التلقيح يربط الفلاح هذا الكيس بعصا طولها زهاء القدمين ، ويبدأ بتسلق النخيل الانثى نخلة نخلة حيث يقوم بشق اغلفة عذوق لقاحها ثم يدنى كيس طلع الفحل من كل عذق ويطوف به عليه مساً واحتكاكاً بالدرجة التى يطمئن فيها تسرب طحين الطلع من الكيس الى عناقيد الشماريخ الخاصة بكل عذق • ويستحسن اعادة العملية الاخيرة اذا ماصادف نزول المطر بعد أجراء التلقيح المذكور ، لان المطر قد يؤدى الى غسل العناقيد مما علق بها من طحين الطلع • ومما يجدر ذكره أن فى الامكان تلقيح طلع خمسين نخلة مؤنثة بلقاح نخلة واحدة من نخيل الفحل •

والمعروف ـ فى منطقة شط العرب بوجه خاص ـ أن موسم التلقيح يبدأ منذ اواسط الاسبوع الثانى من شهر آذار ويستمر ذلك حتى الاسبوع الاخير من شهر نيسان • وجدير بالاشارة أن اعتدال الشتاء ودفئه ، مما يعجل بأنطلاق عذوق الطلع من غلافها وبالعكس فى حالة اشتداد برودة الشتاء مما يؤخر ذلك مع ان موعد اللقاح فى الاقسام الوسطى من العراق يتأخر اسبوعين أو ثلاثة بالنسبة لمنطقة شط العرب ولا شك ان الموقع الجغرافى بالنسبة لخط العرض له أثره فى هذه الظاهرة •

وتعتبر نهاية أيار واوائل حزيران الموعد الذى يبدأ فيه النضج والاثمار وبعد نحو ثلاثة اسابيع تتخذ الثمرة شكلا اقرب الى الشكل النهائى وذلك عندما يوشك شهر تموز على الانتهاء ، وبعد ذلك يزيد نضج الثمر يوما بعد يوم حتى يرطب (بضم الياء) وذلك فى الاسبوع الاخير من تموز ومستهل شهر آب ، ثم يصبح تمراً فى أواخر هذا الشهر ومستهل شهر ايلول •

ومما يميز نخل التمر ، علاوة على ما ذكرنا ، وبخلاف معظم افـراد الفصيلة النخلية ، انها تكاثر عن طريق استنباتها بطريقتين هما طريقة زرع نوى التمر وطريقة الفسيل • وفى الحالة الاولى تزرع نواة التمر فى الارض المخصصة للنخيل وذلك بعد تنقيعها فى الماء لمدة ـ ٢٤ ساعة قبل زرعهـا وتسقى الارض بالماء مباشرة ، وبعد مرور نحو اسبوعين تظهر النبتة فى هيأة ورقة واحدة طويلة متكاثفة النسيج ويبلغ طولها بين القدم والقدمين فى السنة الاولى من حياتها ، ثم تأخذ فى النمو التدريجى حتى تأخذ شكل النخلة • اما ابتداء الثمر فلا يكون الا بعد مرور مدة تتراوح بين ١٠ ـ ١٥ سنة • ولكن يلاحظ أنه يندر جداً اللجوء الى طريقة استعمال النوى فى زراعة النخيل اللهم الا اذا دعت الضرورة الماسة الى ذلك مع العلم أن هذه الطريقة غير مستعملة قط فى العراق • ولعل السبب فى العزوف عن هذه الطريقة هو اولا عدم ضمان نتيجة ذلك بعد انتظار ١٢ـ١٥ سنة يبذل فيها الفلاح مجهوداً كبيراً ونفقات كثيرة ، واذا بالنتيجة ان تنمو نخلة غير معروفة النوع أو تنمو نخلة من نخيل الفحل • وليس ذلك فحسب ، بل أنه اذا ما صادف ان كانت نخلة حاملة ، فأنها قد لاتبلغ فى الاخير مرحلة النضج والاثمار بالشكل المطلوب وقد تكون قليلة الانتاج رديئة النوع •

اما الطريقة الثانية ، فهى استنبات النخيل بطريقة غرس الفسيل وبهذه

المناسبة جدير بنا ان نتتبع مراحل نمو النخيل وبضمنها مرحلة الفسيل(*) .

مرحلة الفرخة :

الفرخ أو الفرخة لفظ يطلق على النخلة الصغيرة (البرعمة ـ كما يصطلح على ذلك فى علم النبات احياناً) المتفرعة عند جذور النخلة الكبرى ـ النخلة الام ، وتبدأ صغيرة فى هيأة اوراق ريشية متلاصقة ثم تأخذ فى النمو فتبدو نخلة صغيرة وتحتفظ بهذه التسمية وهى ما زالت ملصقة بأمها لمدة تتراوح بين خمس سنوات وثمان سنوات . ولا بد من فصم هذه الفرخة عن امها للحصول على غرس جديد منها فى ارض جديدة .

مرحلة الفسيلة :

لا تختلف الفسيلة (او الفسيل) عن الفرخة فى شيء سوى أنها قد فصمت عن امها النخلة الكبيرة ، وتم غرسها فى مغرسها الجديد الى جانب نظيراتها من الفسائل . وبعد مرور مدة تتراوح بين ٤ ـ ٦ سنوات تبلغ الفسيلة المرحلة التى تبدأ عندها بأعطاء التمر .

وجدير بالاشارة ان خير المواسم لغرس الفسيل هو فصل الربيع أى بعد اجراء عملية التلقيح بوقت قصير ، واحيانا فى مستهل الصيف حيث تبدأ مرحلة نضج الثمر .

ولابد لفلاح النخيل ان يراعي أموراً كثيرة فى غرس الفسيل ، واهم هذه ان تكون الفسائل كاملة البلوغ بحيث لايقل عمرها عن الخمس سنوات منذ يوم ظهورها عند قاعدة النخلة الأم ، وعليه أن يكون حذرا عندما يفصم الفسيلة عن أمها بحيث يحافظ بوجه خاص على الجذر الوتدى (الفطامة) لها والعادة المتبعة ان تزرع الفسائل عند حافات الجداول على الطريقة الرباعية

(*) راجع ـ الدباغ ـ عبدالوهاب اسس الجغرافية الاقتصادية بغداد ١٩٥٢ ج١ ص ٢١٠ .



هذه فسيلة مفصولة عن أمها وعمرها زهاء ٣ سنوات

وبخطوط مستقيمة يبعد الخط منهما عن الآخر زهاء ١٢ ذراع يد (ذراع اليد ٤٥ سم) تقريبا وهناك مسائل كثيرة اخرى لايتسع المجال لذكرها جميعا ، نذكر منها أن عدد الفسائل التى تغرس فى وحدة المساحة المعروفة بالجريب (٣٩٦٧ متر مربع) هو ٨٠ ـ ١٠٠ نخلة .

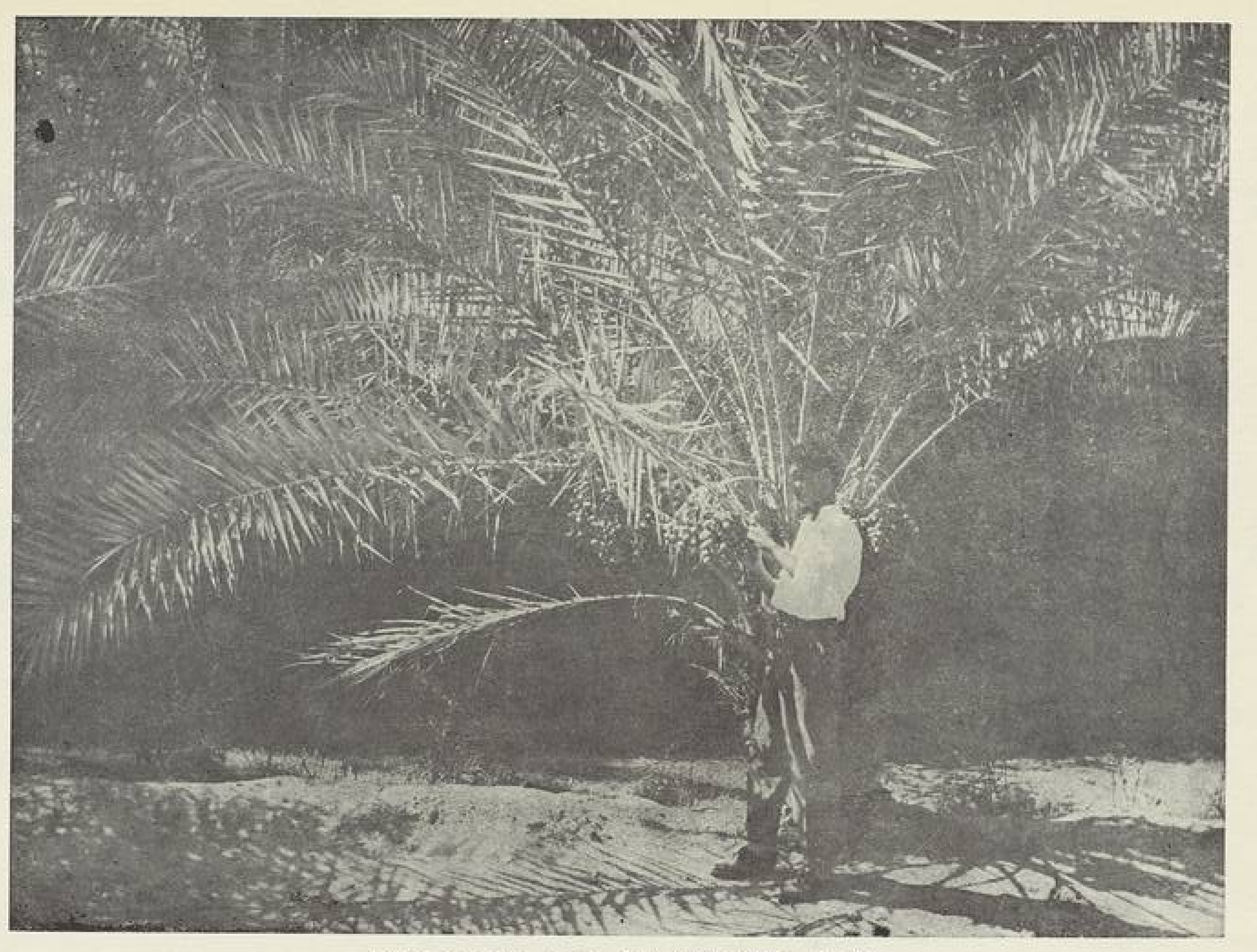
مرحلة النشوة :

النشوة لفظ يطلق على النخلة الفتية حيث تبدأ النخلة عندها بأعطاء الثمر وتفريع الفرخات ، ومعنى ذلك ان هذا الدور من حياة النخلة هو دور الفتوة فى الخصوبة والانتاج . وتبلغ الحقبة التى تكون فيها النخلة فى هذا الدور زهاء ٤ ـ ٢٠ سنة . ومما يجدر التنويه به أن هنالك تسمية أخرى لنفس هذه المرحلة من حياة النخلة ، وهى تسمية مقصورة على بساتين النخيل الايرانية فى الضفة الشرقية من شط العرب وهى (الخيسة) (*) .

مرحلة الربعية :

الربعية أسم يطلق على المرحلة التى تكف عندها النخلة عن تفريع الفرخات (الفسائل) ، فى حين أنها المرحلة التى تبلغ فيها النخلة الأوج فى الاثمار . ولعل السبب فى غزارة الاثمار هو أن المواد الغذائية التى كانت النخلة (النشوة) تستهلكها لانماء الفرخات واعطاء الثمر ، اخذت النخلة الجديدة (الربعية) تستنفذ هذه المواد الغذائية فى ناحية واحدة وهى ناحية الاثمار فقط . ويلاحظ ان النخلة تستمر فى عنفوانها (ربعية) الى حين بلوغها الستين سنة من يوم غرسها فى الاحوال الاعتيادية . وبعد هذا التاريخ تبدأ قوتها الانتاجية فى الضعف والخور مجتازة عتبة مرحلة (الربعية) لتبدأ حلقة جديدة من حلقات حياتها لتصبح واحدة من اخواتها النخلات المعمرات .

(*) انظر Down, V. H. W. op cit, P 1, P 3.



هذه هى النخلة النشوة فى السني الاولى من الانتاج

مرحلـة الطويلة :ـ

وهذه هى المرحلة التى تبدو النخلة فيها طويلة حقا ، حيث يربو طولها على الخمسين قدماً أ و نحو ذلك ، وتكون ساقها فى أكثر الاحيان اقل غلظة من سيقان النخيل الاخرى فى مراحل « الربعية » «والنشوة» •ويبدأ فلاحوا النخيل باطلاق هذه التسمية على كل نخلة حاملة ، تعطى ثمراً فى سنة ثم تقف عن اعطاء الثمر سنة اخرى على التوالى الى أن تكف عن الاثمار بصورة مطلقة ويصبح وجودها أو عدمه سواء من الناحية الاقتصادية • ومما يجدر ذكره انه قد يطلق اسم «العيطة» بدل « الطويلة » على هذه المرحلة ذاتها من حياة النخلة فى جهات اخرى من العراق خارج منطقة شط العرب •

التمـــرة

التمرة مثل أمها النخلة ، تمر ّ هى الاخرى بحلقات من ادوار حياتهـا المتطورة ، مبتدئة بعيد الاخصاب الذى يلى عملية التلقح ، ومنتهية بالحلقـة التى تبلغ فيها التمرة المعروفة والتى يطلق اسم جمعها « التمور » على ثمـــار النخيــل •

ويحسن بنا ان نشير هنا أن ثمرة النخلة محمولة على العذوق •ويتألف « العذق ـ العثك » الواحد من عدد عديد من « الشماريخ » التى مفردهـا « الشرموخ » (**الذى** يصطلح عليه اسم النورة الزهرية فى علم النبـــات) • والشرموخ هو القاعدة التى يرتكز على جانبيها العدد العديد ايضاً من وحدات الثمر (بالثاء) التى تبدو كالعقد النضيد ، والتى يصبح كل منها تمرة كاملـة فيما بعد عندما تبلغ ثمار النخلة مرحلة النضج النهائية • وفيما يأتى موجـز للحالات التى تمر بها هذه الثمار •

الحبابــك :

الحبابك (بضم الباء الثانية) ، وحدات الثمار الاولى النامية على طرفى

« العذق الشرموخ » والمتدلية على جانبيه بهيئه عقد طولى منضود الحبـــات تسمى « الحبابك » وهى الصـــورة الاولى للثمرة بُعيد عمليتى اللقـــاح والاخصاب كما اشرنا ويكون حجم «الحبابك» الواحدة قريباً من حجم حبة الذرة الصفراء أو حبة الحمص • وهى على ذلك كروية الشكل مرة الطعم بدو أول الامر بيضاء مصفرة ثم تصبح خضراء •

الچمري :

الجمرى لفظ يطلق على حبات «الحبابك» المارة الذكر بعد أن يكبر حجمها قليلا بحيث تبدو فى هيئة الزيتونة الصغيرة • وهى مستديرة (كروية) الشكل أو فيها شيء من الطول الى جانب التكـــور • واللون هو الاخضر أو الاخضر الفاتح ، والطعم مر او « عفصى » بحيث لايصلح للأكل •

الطـوش :

والتفريق بين « الطوش » و « الجمري » ليس سهلا وقد يعنى الواحد منهما الآخر باختلاف مناطق الانتاج فى العراق • وعلى كل حال يكـــون « الطوش » اكبر حجما نسبيا من « الجمرى » ، ويكون اكثر استدارة منه، بحيث يقل هذا الحجم قليلا عن حجم « الخلال » الى درجة انه يطلق عليه اسم « خلال طوش » ولا يختلف هذا عن مرحلة « الخلال » التى سيجيء ذكرها بعد قليل فى شيء سوى اللون حيث ان الطوش ذو لون اخضر فاتح مائل الى الاصفراء قليلا ، وان طعمه عفصى مر • فهو لذلك اشبه بـ«الجمرى» من حيث الطعم واللون واقرب الى الخلال فى الشكل والحجم •

الخـــلال :

ويعني لفظ الخلال المرحلة التى تكون فيها ثمرة التمرة قد بلغت شأوها الاخير واتخذت شكلها وحجمها النهائيين ، وقد اصفر لونها أو اصبح لونها اصفر مشوبا بالحمرة أو احمر حمرة تامة حسب نوع التمر أو صنفه • وهذا

دليل على اكتمال نمو التمر واقتراب موعد قطافه (جنية أو قصاصه حسب التعبيرات الدارجة كما سنرى) • هذا ويكون قوام «الخلال » اكثر تركيزاً وصلابة اذا ما قورن بقوام «الثمرة » الكاملة النضج والقشرة ـ أو الجدار الخارجي ـ صفراء اللون أو صفراء مشربة بنقط حمراء ، او انها حمراء ، واللون الاول هو الشائع بين معظم انواع التمور اما اللون الثاني أو الاحمر، فلا يتمثل الا في أنواع قليلة • أما طعم «الخلال» فهو الطعم العفصي مع شيء قليل من الحلاوة ، وقد تكون بعض انواع الخلال متوسط الحلاوة ، حلوة حلاوة تامة في أصناف معينة كخلال «البريم» و «البرحي» و «الليلوي» و « الشوكار » و « أم الدهن » و « الجوزي » و « الهدال » وغيرها •

الرطب :

يطلق « الرطب » على ثمرة النخيل ، عندما يصبح النصف المدبب السائب البعيد بالنسبة لنقطة الارتكاز على الشرموخ ، لحمي القوام ، أما النصف الآخر المرتكز رأسه على الشرموخ بواسطة القمع (اكمع بالكاف الفارسية حسب الاصطلاح الشائع في العراق) فأنه يبقى كما كان في مرحلة «الخلال» الآنفة الذكر • وهنالك انواع كثيرة من التمور التي تستهلك رطباً ومن الانواع الشائعة رطب الاسطة عمران (الساير) والرطب الخستاوي وغيرهما كثير •

التمر :

التمر ، معروف ، وهو آخر دور من ادوار نضوج ثمار النخيل • ويكون ذلك بعد ان ينضج النصف الثاني من (الرطب) ، حيث تتركز مادة التمر العسلية وتجف قشرتها بعض الشيء وتبدو رقيقة ويكون قوام التمرة اجمالا لدنا • ويلاحظ أن التمور تختلف عن بعضها اذا ما اختلف صنفها (نوعها) ويتمثل الاختلاف في لون التمرة وحجمها ونكهتها ، وحلاوتها (مادتها السكرية) •

قاموس النخيل والتمور في العرف المحلي

ان من يتحرى شؤون زراعة النخيل واحوال انتاج التمور يقف على بعض المصطلحات الكثيرة المحلية التي تحتاج الى تفسير وشرح • وفيما يأتي أهم هذه المصطلحات مرتبة ترتيباً ابجدياً :ـ

أصابع ـ (وتسمى أحياناً مخالب) ، ومفردها اصبع اى الساقية المائية الصغيرة المتفرعة عن الساقية الكبيرة المتصلة بالجدول الرئيسي •

بشاتك ـ ومفردها بشتكة ، وهي المسافة المتروكة من الارض بين الاصابع (السواقي الصغيرة) ، أو هي الأرض الكائنة بين أصبع وآخر •

بيبان (جمع باب) ، وهي عبارة عن مستطيلات من الارض اكبر مساحة من الدواير التي سيجيء ذكرها •

تال ـ التال لفظ يطلق على الفسيل في لوائي ديالى وبغداد •

تشذيب ـ التشذيب عملية قطع جريد سعف النخل •

تكريب ـ التكريب عملية قص الكرب المتبقي بعد قطع الجريد •

تزبير ـ التزبير عملية قطع السعف القريب من الأرض •

تركيز ـ التركيز عملية فصل العذوق المتشابكة عن بعضها •

تفريد ـ التفريد نفس عملية التركيز •

تدلية ـ التدلية هي عملية رفع العذوق من السعف وجعلها متدلية حرة•

تعاب ـ (جمعها تعابة) ، (والتعبة اسمها) ، وهو الشخص الذى يأخذ على عاتقه فلاحة بستان النخيل على طريقة المغارسة مع الملاك[1] •

تبلية ـ التبلية هي عبارة عن (المرقاة) ـ اى تكية الظهر التي يستعملها الفلاح (مستعيضاً بها عن السلم) لارتقاء النخلة لاغراضه الكثيرة • والتبلية

(*) انظر فيضي ـ المحامي الحاج سليمان ، نظام العتبات في البصرة ١٩٤٦ ، ص ١ ـ ٣ •



هكذا يرقى الفلاح النخلة باستعمال التبلية (تكية الظهر)

مكونة من شيئين هما الحصيرة من خرصان السعف والحبل المتصل بنهايتى الحصيرة ، وطريقة الاستعمال(**) أن يتمنطق الفلاح بالحصيرة فى وسطه من الخلف (كأنه جالس على كرسى) ويربط الحبل بنتوءات جذع النخل. ثم يرقى النخل رويداً رويداً كلما نقل الحبل من نتوء (اسفل الكرب) الى نتوء يليه بأتجاه رأس النخلة وهكذا .

وتسمى التبلية فى منطقة شط العرب بأسم (الفروند) .

تنكيز ـ ظاهرة ذبول تمور الخضراوى فى البصرة حيث يؤدى الرى الكثير للنخلة الواقعة فى ارض منخفضة فى اشهر الحر الشديد خصوصاً شهر آب الى تعفن تمرة الخضراوى وتجوفها ، وتسمى هذه الظاهرة بأسم (تنكيز) .

تأذوغ ـ التاذوغ هى الحشرة التى تنخر فى جذع النخلة وتجعلـه منخوراً وعاملا معيقاً لامتصاص الماء والمواد الغذائية .

ثيارة ـ وهى احدى عمليات الحراثة فى بساتين نخيل شط العرب ، وهى عملية قلب أرض البستان (بواسطة المساحى ، وذلك بعد انتهاء موسم جني التمر ـ أى فى الخريف ، حيث تقلب الارض لعمق قدم واحد فقط.

جذ ـ الجذ ، عملية جمع التمور الناضجة (بعذوقها) .

جني ـ عملية جمع التمور فردة فردة ، وفى الغالب يطلق ذلك علـى جنى الرطب .

جلة ـ الجلة هى عبارة عن زمبيل كبير (مصنوع من خرصان سعف النخيل) يبلغ قطرها زهاء القدمين وعمقها نحو القدمين والنصف وتستعمل كوحدة كيل (قياسية) لمعرفة كميات السماد الحيوانى (الدمن) المستعملة لتسميد بساتين النخيل .

(**) انظر الدباغ ـ عبدالوهاب ، المصدر السابق ص ١٥٦ .

جريدة ـ نصل السعف (التى تبعث منها الخرصان) ، وفى الغالب تطلق على الجزء الاسفل المتبقى على النخلة من السعفة بعد قطعها .

جمارة ـ الجمارة عبارة لب فسيل النخل .

خرصان ـ مفردها خرص أى سعف النخل .

داير ـ (جمعها مداوير) والداير هى الساقية الرئيسة فى بستان النخيل ويتراوح عرض هذه الساقية بين ٤ـ٥ أقدام .

دركال ـ (جمعها دراكيل) والدركال عبارة عن فرقة ـ من فلاحى النخيل ـ مؤلفة من ثلاثة اشخاص ، يقومون بعملية قلب الارض (بواسطة المساحى سوية بحيث تكون مساحيهم متماسة ببعضها .

روبة ـ وهى الارض الطينية التى يوجه اليها ماء الرى بحيث تصبح مادتها فى هيئة عجينة من الطين المخفف لأجل غرس الفسائل وبعد ان يتم الغرس تردم الارض بالتراب الجاف .

روف ـ (جمعها روفات) للممرات التى تفصل بين مدورة واخرى .

السلي ـ (أو السلة) وهى الاشواك الموجودة عند مبتدأ اتصال السعفة برأس النخلة ، حيث نجد عدداً من ابر النخلة على ابعاد مختلفة .

شكل ـ (جميع شكله) وهى المسافات الكائنة بين السواقى الرئيسية وتبلغ فى العادة زهاء ١٨ ذراع (كل ذراع يد تقرب من ٤٥ سم) .

شرموخ ـ فرع واحد من فروع عذق التمر .

عمارة ـ عملية حرث الارض اجمالا .

عامر ـ الارض التى كمل غرسها واعمارها من الارض التى تم الاتفاق عليها بين الملاك والتعاب على طريقة التعبة .

العذك ـ أى عذق التمر .

علب ـ هى شماريخ (ج شرموخ) اللقاح فى العذق الواحد .



هذه هي عثوگ (عثوق) التمر وقد آن وقت نضجها

غامر ـ وهي مساحة الارض التي لم تجر عليها اية عملية من عمليات الزراعة والغرس في الارض التي اتفق عليها الملاك والتعاب تعميرها بطريقة التعبات •

فروند ـ وهو نفسه التبلية • والفروند هو اللفظ المستعمل فيالبصرة•

فتوح ـ الفتوح ـ وهو أول فصل الربيع عند ملاكي النخيل وهـو ايضاً آخر اربعينية الشتاء •

فطامة ـ الفطامة عبارة عن الجذر الوتدي للفسيلة •

كسور ـ الكسور هي عملية حرث ارض البستان التي تكون أرضها ذات أدغال واعشاب غريبة مضرة في الغالب ومن امثلتها الحلفاء • ويلاحظ أن عمق هذه الحراثة هو زهاء القدمين ، كما ان موسمها هو أول الربيع•

كشة ـ الكشة هي طلع الانثى (في منطقة كربلاء بوجه خاص) •

لوى ـ ، اللوي ظاهرة التعفن والتجوف ، وهي تصيب تمور الساير في موسم النضج الكامل في شهر آب عندما تكون نخلتها في ارض منخفضة وتوجه اليها المياه بكميات كبيرة •

مدورة ـ (جمعها مداوير) وهي احدى المستطيلات العـديدة التي يحدثها الفلاح في بستان نخيله •

مقلاص ـ مكلاص ـ والمقلاص هو عبارة عن غصن قوي معقوف من اغصان الاشجار ، وهي على هيأة صنارة صيد السمك (شص) ،يستعملـه الفلاح في اوقات جذ التمور حيث يعلق عليه عذوق التمر بعد فشق نصله اليابس ويتصل المقلاص بحبل لتدليته الى الاسفل عند الاستعمال •

نشور ـ النشور عملية الحراثة التي يقوم بها فلاحوا النخيل في اواسط الصيف واخره (شهر آب على الاخص) ، لغرض تسوية ارض البستان ، وفي العادة ان يكون عمق الحراثة زهاء القدم والنصف •

هيم ـ الهيم (أو الهيب) آلة حديدية (من قبيل المسحاة) تستعمل خصيصاً لفصم الفسائل عن النخلات الكبيرات •

النخل والتمر فى اللغة والادب

النخيل والنخل (بسكون الخاء) شجر التمر ، واحدته نخلة• وللنخلة ترتيب فى حملها[1] ، فيقال طلعت النخلة ثم ابلحت ثم أبسرت ثم أزهت ثم أمعت ثم ارطبت ثم أتمرت •

والتمر (بفتح التاء وسكون الميم) ثمر معروف ـ وهو حمل النخلة تمرة ، والجمع تمرات (بالتحريك) وتمور وتمران (بضم اولهما) •ويقال تمر الرطب (بتشديد الميم) ، وأتمر اتماراً : أى صار فى حد التمر[2] •

وتمرت (بتشديد الميم) النخلة وأتمرت ، أى حملت التمر • والتمار بائع التمر ، فهو من باب النسب ، وصيغته التى يستغنى بها عن ياء النسبةمثل العطار والبزاز والبقال • ويقال أيضاً ، التامر ، على وزن فاعل ، ومن أمثلة ذلك قول ابن مالك فى الخلاصة[3] (وغذوتني وزعمت أنك لابن فى الصيف تامر) ، ومعنى ذلك صاحب لبن وتمر •

وقد وصف بعضهم التمر بالقول (هو طويل الشكل مدحرج الخلقة مختلف الالوان ، على نواه قشرة دقيقة حريرية ، لينة الملمس صلبة النسج• وعلى هذه النواة شحمة ثخينة ، عليها قشرة صلبة ملساء ، وعلى ظهر النواة نقرة ، وفى الجانب المقابل نقرة مستطيلة فيها حشو ليفى ، وعلى رأس التمرة، من خارج ، قمعة عليها شظيات متفرقة متشبثة بالثمرة • ومادة هذه التمرة قبل النضج عفصة ، وبعد النضج حلوة لزجة) •

---

(١) مختار الصحاح •

(٢) القيسى ـ الشيخ قاسم ، شرح الصدور فى النخل والتمور ص ٤ •

(٣) عن القيسى ـ المصدر السابق ص ٣ •

وهنالك أيضاً أسم العجوة[١] ، وهى نوع من التمر وفى الغالب هو التمر المكبوس أو هكذا يسمى التمر العراقى (المكبوس فى الخصاف) فى البلاد المصرية • والعجوة أيضاً هو التمر المحشى فى الحجاز •

وفى الشعر العربى وصف مسهب بديع للنخيل[٢] كانوا يتغنون به[٣] • ومن ذلك قولهم[٤] :ـ

باسقات النخل فى الطلع النضيد   تهادى كالعذارى فى الحلي

وقال شاعرهم يصف منظر النخل على النهر :ـ

والنخل حول النهر مثل عرائس   نصت غدائرها على غدران
والطلع من طرب يشق ثيابه   متنشراً كتنشر الجذلان

ولنسمع شاعرنا العربى ينشدنا بليغ كنايته عن خضرة رأس النخلة وتشبيهها بالزبرجد ، وثمار التمر على غدوقه بالياقوت والعسجد قائلا :ـ

كأن النخيل الباسقات وقد بدت   لناظرها حسناً قباب زبرجد
وقد علقت من حولها زينة لها   قناديل ياقوت بأمراس عسجد

وللسري الرفاء ابيات من الشعر من أرق ما قيل في وصف النخل وثمارها ، وليس هذا بكثير بالنسبة للنخل التى هى بحق من أجمل الاشجار • قال هذا الشاعر :ـ

فالنخل من باسق فيه وباسقة   يضاحك الطلع فى قنواته الرطبا
أضحت شماريخة فى النحر مطلعة   اما ثريا واما معصماً خضبا
تريك فى الظل عقياناً فان نظرت   شمس النهار اليها خلتها لهبا

---

(١) العجوة ـ اى التمر المكبوس بالضغط •

(٢) راجع (حلبة الكميت)

(٣) وهنالك قصيدة باللغة الانكليزية فى وصف النخلة The Palm Tree short poem by Mrs. Hemans (Felicia Dorothea Hemans Poetical Works).

(٤) الشرقى ، الشيخ علي ، التمر (رسالة صغيرة فى صفحة واحدة) ١٩٤٦ •

وكان للتمر والنخل مكانة مرموقة عند العرب الاقدمين • ومما يدلنا على ذلك أنه كانت هنالك قبيلة عربية اسمها (جهينة) عاشت قبل ظهور الاسلام ، عملت من التمر هيكلا أتخذته ألهاً وعبدته ، ولعل عمل هيكل الآلهة من مادة التمر رمز للوفرة والخصوبة • وقد ورد انه حينما حل القحط في ديار جهينة وانتشرت بينهم المجاعة ، أضطرت هذه القبيلة أن تجعل من الهها طعاماً فقال الشاعر فيهم[1] :-

أكلت جهينة ربها   زمن التقحم والمجاعة

وقد ورد شيء كثير من أقوال العرب عن التمر وصفاته ونفعه ، والحث على تناوله • ومن ذلك ما ورد في أحد الكتب القديمة[2] عن أبي عمر بن العلاء قال الحجاج لجلسائه ليكتب كل رجل في رقعة أحب الطعام اليه ويجعلها تحت مصلاي - فذا الرقاع كلها «الزبد والتمر» • وقال الاصمعي عن أبيه قال : أسر رجل رجلين في الجاهلية فخيرهما بما يعشيهما فأختار أحدهما اللحم وأختار الآخر التمر فعشيا وألقيا في الفناء وذلك في شتاء شديد البرد فأصبح صاحب اللحم خامداً وأصبح صاحب التمر تزر عيناه •

وذكر أن الامام علي بن ابي طالب (ع) كان معتاداً أن يقضي بعض أوقاته في دكان أحد بائعي التمر المسمى (ميثم التمار) في الكوفة لاجل أن يمتع نظره بمنظر التمور في دكان البائع[3] •

قال الاصمعي قال اعرابي يفضل الرطب على العسل (أتجعل عسلة

---

(١) وقد ترجم أحدهم هذا القول الى الشعر الانكليزى قائلا :-

Juhaina ate their god, In their afflication aud famine Without fearing him, His penalty & sequence.

(٢) بحث الطعام من كتاب عيون الاخبار ص ١٩٧ - ٢٠٢ •

(٣) انظر - عيون الاخبار - المجلد ٣ - مبحث الطعام ص ١٩٧ •

فى اخفاد البقر كعسلة فى جوف السماء لها محارس من زبرجد وذوائب من زمرد)[١] .

قال الاصمعى : قال أعرابى (تمرنا جرد فطس يغيب فيه الضرس كأن نواه ألسن الطير ، تضع التمرة فى فيك فتجد حلاوتها فى كعبيك)[٢] .

النخل والتمر فى الاديان السماوية

ان الوسط الذى انبثقت منه الاديان السماوية الموحدة الثلاثة هو نفس الوسط الملائم لنمو النخل وانتاج التمر . فاليهودية والمسيحية والاسلام أديان بشر بها سكان شبه الجزيرة العربية ، ومنها انتشرت الى أنحاء العالم الاخرى.

وقد عني الكثير ممن اعتنقوا أحد هذه الاديان بالنخل والتمر وذكر أهميتها الاقتصادية والغذائية ، وليس ذلك حسب بل أن كثيراً من النصوص الدينية التى احتوتها الكتب المقدسة لهذه الايان قد تناولت النخل والتمر وذكر ميزاتها وفوائدها .

النخل والتمر فى الديانة اليهودية :

تعنى لفظة « تامار » العبرية النخل والتمر معا[٣] ومن طريف ما يروى عن اليهود انهم لاحظوا اعتدال جذع النخلة وقوامها المديد السامق ، وخيرها الكثير الوافر ، فأطلقوا اسمها [تامار] على بناتهم رمزاً لجمالهن وتيمناً بخصوبتهن الاكيدة « فى المال والبنين » . وقد ورد فى الكتاب المقدس أن كنة نبيهم « يهودا بن يعقوب » دعيت بأسم [تامار] ، وكذلك كان أسم أبنة الملك ، داود [تامار][٤] .

---

(١) انظر المصدر السابق ص ٢٠١ .

(٢) انظر المصدر السابق ص ٢٠٣ .

(٣) حداد ـ عزرا ، « النخل والتمر فى الكتاب المقدس والتلمود » ، رسالة صغيرة فى بضع صفحات ، بغداد ١٠/١٩٤٦

(٤) كتاب نشيد الانشاد مجموعة من الشعر الرمزى الالهى ،منسوبه الى نبيهم سليمان الحكيم .

ومما يؤيد ذلك أيضا ما ورد فى كتاب [نشيد الانشاد](*) ، حيث يشبه الحبيب حبيبته الهيفاء بنخلة فارعة الجذع ذات عناكيل .

وعلى كل حال ، لقد اجزل انبياء اليهود وعلماؤهم على النخل ونتاجه والحث على غرسه وامتدحوا التمــر كثيراً . ولا أدل على ذلك مما جاء فى التوراة أن [دابورا] حكيمة بنى اسرائيل فى عهد القضـــاة كانت تجلس للقضاة تحت جذع نخلة عرفت بأسمها(١) وفى التوارة ايضاً يعتبر التمر او عصارته (الدبس) من الأثمار السبعة الممتازة(٢) . كذلك ورد فى الكتـــاب المقدس أيضاً أن جدران الهيكل الذى بناه نبيهم [سليمان] لعبادة الله كانت مكسوة بخشب الارز ومنقوش عليها صور تمثل النخيل(٣) . ومما يدلنـــا أيضاً على ما كان للنخل من مقام رفيع فى طقوس اليهود الدينية ، أن بـــين مراسيم عيد المظال (عيد العرازيل) ، وهى مراسيم مازالت متبعة الى يومنا هذا ، أن يأخذ اليهودى سعفاً طرياً من لب النخل (بالعبرية لولاب) فيسجد له بطريقة خاصة ويحمله بيديه عند تلاوته صلاة العيـــد رمزاً للفـــرح والسرور(٤) و (٥) .

ومن الكتب الدينية المهمة عند اليهود ، كتاب « التلمـود »(٦) ، ويأتـى

(*) الكتاب المقدس ، تكوين ٣ و ٤ – صم ثيل ٣١ و ١٤ و ٢٧

(١) المزمور ٧ و ٨ _ كتاب نشيد الانشاد .

(٢) قضاة ٤و٥ _ الكتاب المقدس .

(٣) تثنية _ ٨و٨ – التوراة .

(٤) املوك و ٦ و ٣٢ _ الكتاب المقدس .

(٥) سفر اللاويين ٢٣ و ٤ _ الكتاب المقدس .

(٦) التلمود _ هو اكبر واقدم موسوعة يهودية ، تحتـــوى عـلى القوانين والشعائر والمراسيم والتقاليد اليهودية المستندة الى احكام التوراة أشتغل فى وضعه طائفة من علماء اليهود يعرفون بالآموارئيم (الاساتذة) وهو تلمودان الاول من وضع أحبار فلسطين يسمى التلمود الاورشيليمى سنة ٤٠٨ م . والتلمود البابلى الذى وضعه علماء بابل (التلمود البابلى) سنة ٤٠٠ _ ٥٠٠ م .

فى الأهمية بالدرجة الثانية بعد الكتاب المقدس • وقد ورد ذكر النخل والتمر فى « التلمود » بصورة تفصيلية عجيبة • ومما جاء فيه – أن بعض علماء التلمود ، يوصون الناس فى طريقة استثمار دوطة « مهر – صداق » زوجاتهم بالامور التالية حسب أهميتها[1] :–

(١) شراء الاراضى الزراعية (٢) بيوت السكن (٣) بساتين النخيل (٤) الكروم • وهناك ، ايضاً ، حكاية طريفة عن مدى أهمية النخل والتمر فى اقتصاديات البلاد ، وكان اليهود يتناقلونها وهذا نصها :– سأل احدهم يهودياً قادماً من العراق :–

– ما هى أثمار بلادكم ؟

– التمر •

– ثم ماذا ؟

التمر أيضاً •

– فلما استغرب الرجل من هذا الجواب قال له العراقى :

– أننا نستفيد من النخل فوائد عديدة ، فأننا نستظل به من وهج الشمس ، ونأكل ثمرته ، ونعلف ماشيتنا بنواته ، ونعلن عن افراحنا بسعفه ونتخذ من عصارته عسلا وخمراً ، ونصنع من جريده وخوصه الاوانى والحصران وغيرها من الاثاث ، ونتخذ من جذعه خشباً لسقوفنا ، وأعمدة لبيوتنا ووقوداً لطبخنا والخ •• الخ •• فهل بعد هذا من ثمر ؟[2] •

النخل والتمر فى الديانة المسيحية :

يقال للنبي عيسى « ع » ذو النخلة لانه ولد تحت النخلة •

وقد ورد فى الانجيل : أن انصار المسيح « ع » فرشوا سعف النخيل

---

(١) بابا بثر ٥٢ أ ، التلمود •
(٢) كتوبوت ١٠ – التلمود •

فى طريقه عندما دخل اورشليم « بيت المقدس » لاول مرة[1] . وقد ورد فى الانجيل ، بهذه المناسبة ايضاً ، بان سعف النخل كان علامة من علامات النصر يحمل أمام المنتصرين فى مواكبهم[2] .

ويعتبر المسيحيون ـ الغربيون بوجه خاص ـ النخلة شجرة الحياة ولذلك نرى أنه قلما تخلو نشرة من نشرات جمعية منتجى التمور فى «انديو» بوادى « كوجيلا » فى «كاليفورنيا» فى الولايات المتحدة الامريكية من صورة للنخيل وفى أسفلها صورتان لآدم وحواء .

ولا زلنا نجد اليوم زهاء ٤٠٠٠ نخلة نامية فى بورديكيرا (Bordighera) بمقربة من العاصمة الايطالية ، وان سبب غرسها ووجودها هو لاجل تهيأة السعوف لاقامة الشعائر والطقوس الدينيـة فى يوم « أحد النخل ـ (Palm - Sunday) كل عام فى الفاتيكان مقر الكنيسة البابوية فى روما بايطاليا[3] .

النخل والتمر فى الديانة الاسلامية :

هنالك مادة غزيرة مما يمكن أن نطلق عليه « أدب النخل والتمر » فى القرآن الكريم والاحاديث النبوية الشريفة ، وقد جاء شيء كثير عن النخل والتمر ومزاياها وفوائدها فى الغرس والانتاج والزينة والطعام ، بحيث لا يسعنا ان نذكر الا شيئاً يسيراً مما يتفق وطبيعة بحثنا .

(أ) النخل والتمر فى القرآن الكريم :

فى القرآن الكريم ذكر مسهب للنخل ووصف بالغ لتمره وطلعه وكمه وعرجونه ، ومن يتصفح القرآن الكريم سورة سورة يجد الشيء الكثير من ذلـك .

---

(١) يوحنا ١٢ و ١٣ ـ كتاب الانجيل .
(٢) رؤيات ٧ و ٩ ـ كتاب الانجيل .
(٣) انظر — Dowson op. cit, Ip. 4

وهكذا ، ورد في سورة مريم [وهزي اليك بجذع النخلة تسـاقط عليك رطباً جنياً[١] ، فكلي واشربي وقري عينا ، فقولي اني نذرت للرحمن صوماً فلن أكلم اليوم انسيا •]

وجاء في سورة النحل [ومن ثمرات النخل والاعناب تتخذون منـه سكراً[٢] ورزقاً حسناً ، ان في ذلك لآيات لقوم يعقلون] •

وفي سورة يسن [وجعلنا فيها جنات من نخيل وأعنـاب ليأكلوا من ثمره] • وكذلك [ومن النخل من طلعها قنوان] •

وفي سورة الرحمن [والارض وضعها للانام فيها فاكهة والنخل ذات الاكمام][٣] •

وفي سورة الانعام [••• ومن النخل من طلعها قنوان[٤] دانيه[٥] •

وفي سورة الرعد (في الارض قطع متجاورات وجنات من أعناب وزرع ونخيل صنوان[٦] وغير صنوان •••) •

وفي سورة قاف (وانزلنا من السماء ماء مباركا فانبتنا به جنات وحب

---

(١) جنيا – اى طرياً – تفسير الجلالين ، للسيوطى فى شرح معظم الايات الواردة هنا •

(٢) السكر هو الشيء الذي يسد الجوع ويقال سكرت النهر – اى سددته • ولعل المعنى الضمنى هو الطعام •

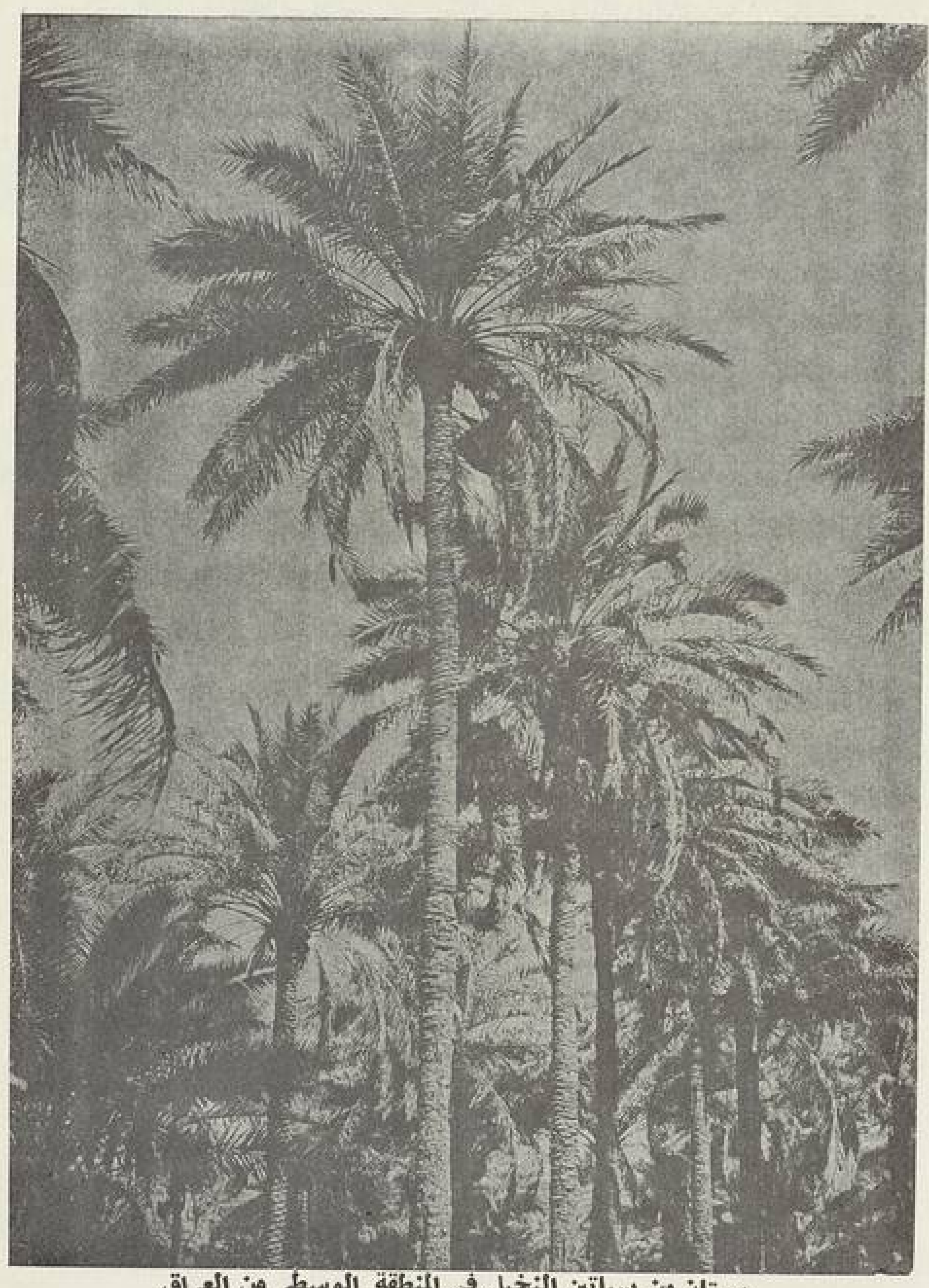
(٣) الاكمام – جمع كم (بكسر الكاف أو ضمه) والكم اوعية التمر أو هى الطلع •

– انظر القيسى (قاسم) شرح الصدور فى النخل والتمور بغداد سنة ١٩٤٦ ص ٣ •

(٤) قنوان جمع قنو وهو العذق ومثله صنو وصنوان •

(٥) دانيه اى قريبة المجتنى •

(٦) صنوان – صفة للنخل وهى جمع صنو (بكسر الصاد وضمها) وهى النخلة التى لها رأسان واصلها واحد •



بستان من بساتين النخيل فى المنطقة الوسطى من العراق
انظر كيف استطاعت نخيلها وقاربت مرحلة العيطة الطويلة

الحصيد ، والنخل باسقات(*) لها طلع نضيد(**) رزقاً للعباد ، وأحيينا بـه بلدة ميتاً) .

وقد ورد الكثير من الاحاديث عن الرسول (ص) ومن ذلك الحديث القائل أطعموا نساءكم في نفاسهن التمر يخرج الولد حليما فأنه كان طعام مريم حين ولدت ولو علم الله طعاما خيراً من التمر لا طعمها اياه[1]] .

وقد ورد عن عائشة (رض) قالت قال رسول الله (ص) (بيت ليس فيه تمر جياع أهله)[2] .

وورد في الاثر : (في جوف المؤمن زاوية لايسدها الا التمـر !!)[3]
وورد في الاثر أيضاً : (من أفطر صائماً بشق من التمر فله الجنـة)[4] .
ولعل هذا هو السبب في زيادة استهلاك التمور العراقية في أسواق الاقطـار الاسلامية في شهر رمضان من كل عام (وعلى الاخص سوق باكستان والاقسام التي يغلب فيها المسلمون من جمهورية الهند) .

وورد في الحديث (ان قامت الساعـة وفي يد احدكـم فسيلة ، فأن نستطاع أن لا يقوم حتى يغرسها فليغرسها[5] وهذا يدل على مبلغ حض الرسول الاعظم (ص) المسلمين على الاكثار من غرس النخيل والاهتمام بها .

(*) باسقات ـ اى طوالا ـ أو حوامل فيقال ـ ابسقت .

(**) نضيد منضود بعضه على بعض والمراد تراكم الطلع أو كثرة ما فيه من مادة التمر .

(١) انظر الشرقي ، الشيخ علي ، رسالة في صفحة واحدة عن النخل والتمر في الدين الاسلامي .

(٢) أنظر ـ عيون الاخبار ، المجلد الثالث ، مبحث الطعام ص ٢٠١

(٣) الشرقي ـ المصدر السابق .

(٤) نفس المصدر .

(٥) وقيل أيضا ـ (اذا غرست فسيلة ، وقيل الساعة تقوم فـلا يمنعك أن تلبأها ـ اى تسقيها) ـ

وورد كذلك [النخل والشجر بركة على أهله وعلى عقبهم بعدهم][1] .

وورد عن علي بن ابي طالب (ع) قوله (أكرموا عمتكم النخلة ـ أي بسقيها وتنقية أصولها ، فأنها خلقت من فضلة طينة آدم ، فهي بهذا الاعتبار عمة الآدمي من نسبه ، وليس من اشجر شجرة اكرم على الله من شجرة ولدت تحتها مريم بنت عمران ـ فأطعموا نساءكم الولد « بضم الواو وتشديد اللام » الرطب فان لم يكن رطب تمر (أي فالمطعوم تمر)[2] .

النخل والتمر في التاريخ

يعتبر النخل من أشهر الاشجار التي عرفها الانسان منذ أقدم العهود . وتتفق النصوص القديمة والنصوص المقدسة وحتى الخرافات على اظهار النخل في مظهر الشجرة الموهوبة وكمنبع للبركة والخيرات التي لايحصرها اي عد . وهكذا كان النخل طوطما وكانت عبادته ديناً واسع الانتشار بين الكلدانيين والآشوريين . ولعله معروف لدى الكثير بأن النخلة معروفة في بعض الكتب المقدسة باسم (شجرة الحياة ـ (Tree of life) . وقد شهدت مولد السيد المسيح حسب العقيدة الأسلامية .

ومما يجدر ذكره ان العقائد الاغريقية ترى في النخل الهاً من آلهة اليونان . ثم ان اليونانيين انفسهم قد اطلقو على النخلة اسم (البحارة الفينيقيين) بأعتبار ان الاخيرين هم الذين ساعدوا على اشاعة عرس النخل في الاقاليم المحيطة بحوض البحر الابيض المتوسط سيما بلاد المغرب . وقد لاحظ اليونان القدماء أيضا لون التمر الاحمر الداكن فاطلقوا عليه اسم (فوينكس) أو (فواينكس) ومعناه اللون الاحمر عند الاغريق[3] .

---

(١) أحدى اللافتات التي علقت في مكان الاحتفال بيوم الشجرة في الزعفرانية في ١٨ـ٣ـ١٩٥٦ .

(٢) القيسي ، المصد السابق ص ٣ ، والشرقي ، المصدر السابق ص١

(٣) راجع دليل مؤتمر تونس الدولي ـ (٦ ـ١٢ تشرين الثاني سنة ١٩٥٠ في مدينة تونس) ص ١٢١ ـ ١٤٠

وعلى كل حال ، لا زال البحث عن نخل العراق وتموره ، فلابد لى أن أذكر طرفاً مفيدة عما ورد من الحقائق فى هذا الصدد .

فمن ناحية التسمية ، يذكر لنا البحاثة المحقق الاستاذ طه باقر (انه لا يوجد فى اللغات السامية اسم مشترك للنخل)[1] .

وهكذا فان اسم النخل بالبابلية (كشماور) [بالكاف الفارسية] وهو مشتق من الكلمة السومرية (كشمار Jishimmaru) .

ويسمى الثمر - أى التمر - بالاسم السومرى (زو - لوم - ما .)[2] ولعل الكلمة (سولفو)[3] البابلية مشتقة من اللفظ .

واسم التمر فى الارامية (دقلة - Diqla) . وفى العبرية (تامار - Tamar) . وفى اللغة الحبشية (تامارت - Tamart) أما فى العربية فاللفظة معروفة وهى التمر للثمرة والنخل للشجرة .

ويبدو من بحث الاستاذ طه باقر المنشور فى مجلة (سومر) البغدادية المذكورة آنفاً أنه يتفق فى الرأى مع القائلين بأن الاسم المكون من الاحرف (ت م ر) هو اسم النخل العام فى اللغات السامية البدائية . ولا أدل على ذلك من التطابق الظاهر بين اللغتين الساميتين الحبشية والعبرية بالرغم مما بينهما من بون شاسع وليس ذلك حسب بل ان التمر فى العربية يعنى شجر النخل ايضاً بالاضافة الى التمر ، وان كانت الكلمة تعنى فى الاصل شجر النخل ثم استعملت للتمر فقط .

ولعل فى المقارنة طرافة أن نذكر بهذه المناسبة ان اسم النخلة فى اللغة الهيروغلوفية هو (بنر - Bnr) أو (بنرت - Bnrt) وهو لفظ

---

(١) راجع طه باقر - المصدر السابق .

(٢) Zu - lum - ma

(٣) Sulluppu

مصرى أصيل • وهكذا فان الاستاذ (بوبينو) يستنتج من الاختلاف الواضح فى التسمية بين اللغات السامية بمجموعها وبين اللغة الهيروغلوفية حقيقة تتصل بالموطن الاصلى للنخل وعلاقته ببلاد مصر قائلا (لو أن النخلة قد انتقلت الى مصر من جنوب شبه الجزيرة العربية لكان من المرجح ان ينتقل اسمها السامى المعروف فى موطنها الاصلى •) كما ان الاسم الهيروغليفى المذكور يعطى معنى (الحلاوة) لذلك يستبعد ان يكون اطلاق هذا الاسم على شجرة برية من نوع النخلة • وبناء على كل هذا يزعم (بوبينو)[1] ان النخلة زرعت فى مصر من قبل قوم استوطنوا مصر قبل عهد قدماء المصريين، الا انه تم بعد ذلك ادخال بعض التحسينات على الشجرة بطريقة الانتخاب بمرور الوقت[2] •

ومما يجدر التنويه به أن معظم العناصر السامية كانت تقدس النخل حتى ان بعض اسماء الاعلام من سلالة أور الثالثة تشير اشارة لا غبار عليها الى قدسية النخل عند الاقدمين فى العراق[3] •

ولا يقف الامر ـ فى هذا الصدد ـ عند أهل العراق الاقدمين حسب بل ان المصريين القدماء انفسهم قد درجوا على نفس المنوال اذ اعتبروا النخلة (شجرة الفردوس) •

ولم يقتصر الامر على السكان الاقدمين من واديي الرافدين والنيل ، بل ان شجرة النخلة قد قدست فى عهد الجاهلية وعبدت فى بعض المواضع[4]

---

(١) راجع Popenoe P. B., Geographical Review, P. I Vol Xvl 1926 P.P. 117 - 122.

(٢) و (٣) طه باقر المصدر السابق •

(٤) انظر الطبرى ـ طبعه لايدن ١٨٧٩ ج١ النص ٩٢٢ (النخلة المقدسة فى نجران) •

كذلك هناك ما قيل عن علاقة النخل بموضع عبادة العزى[1] والعزى على رأي معظم الباحثين شكل من أشكال عشتار البابلية وأنها كانت (أم هبل) الذى يقابل (ذو الشرى) النبطى[2] •

وللدلالة على ما كان للنخل من أهمية بالغة فى العراق القديم ان بعض المنحوتات الاشورية تصور لنا أحياناً ـ فى مناظر الحروب الاشورية ـ الجند الآشورين وهم يقطعون ويقلعون بساتين النخل العائدة الى مدن الاعداء المحاصرة ـ وهم انما يفعلون ذلك للقضاء على مقاومة الاعداء بحرمانهم من أهم مصادر قوتهم •

وقد تضمنت شريعة حمورابى احكاماً عديدة بالنخلة وغرسها والتلقيح وبأمور كثيرة أخرى لها علاقة بها وبمنتوجاتها • واهم المواد الواردة فى الشريعة المذكورة المادة التاسعة والخمسون منها حيث تفرض غرامة كبيرة على من يقطع شجرة نخل حيث جعلت الغرامة نصف (من) من الفضة (أى نحو نصف رطل انكليزى) لكل نخلة • وهذه غرامة باهظة بالنسبة الى اقتصاد ذلك الزمان • ومن المواد الاخرى الواردة فى شريعة حمورابى بشأن النخل والتمر المواد (٦١) و (٦٢) و (٦٣) و (٦٤) و (٦٥) • وعلى سبيل المثال تنص المادة الرابعة والستون على أنه (اذا أعطى رجل بستاناً الى فلاح للتلقيح والعناية فعلى الفلاح أن يسلم ثلثى حاصل البستان الى صاحبها طوال مدة عمله فى البستان ويأخذ لنفسه الثلث[3] • وتنص المادة الخامسة والستون على أنه

---

(١) راجع طه باقر المرجع السابق وكذلك •
Wellhausen, Heidentum, p. 38

(٢) راجع طه باقر المرجع السابق وكذلك Hebraica, X p. 58

(٣) المصدر السابق ص ٤٦٠ ـ ٤٦٦ ـ يروى الاستاذ طه باقر « انه توجد وثيقة عقد من زمن حمورابى فيها مبدأ التزام بستان النخيل مقابل كمية من التمر » •

(اذا أهمل البستانى ولم يلقح البستان وسبب تقليل الحاصل فعليه ان يؤدى أجار البستان على أساس البساتين المجاورة) .

وهنالك مقارنات طريفة فى كثير من نواحى زراعة النخل وانتاج التمر فى العراقين القديم والحديث مما سيرد ذكره فى الفصول القادمة من الكتاب .





الختم وصورته . ويتألف الختم من حجر ابيض كان يستعمله الاكاديون (٢٤٧٠ ـ ٢٢٨٥ ق . م .) وهو يمثل نخلة بين رجلين . أصل الختم محفوظ فى المتحف العراقى .

الفصل الاول

العوامل الجغرافية

النخل كبقية النباتات لاينجح غرسه ولا تؤتى اكله الا اذا تـــوافرت عوامل جغرافية معينة تتصل بخط العرض الجغرافى وبالبيئة الطبيعية المتعلقة بسطح الارض من حيث التضاريس وبالمناخ السائد ، وبالتربة وبموارد الماء . وليس ذلك حسب بل الى جانبها توجد عوامل أخرى لاتقل اهمية عن سابقتها ان لم تفقها ، وهذه هى العوامل المرتبطة بالانسان نفسه من حيث نشاطـــه وفعالياته الناجمة عن قيامه بعمليات تحضير الارض وتهيئتها للغرس وبالرى والبزل والغرس والعناية بالنبات ذاته والقيام بالتسميد واعمال تزبير الخرصان وتركيز السعف وتكريب الجريد وتدلية العثوق وتلقيح الطلع وتخفيف حمل التمر وجنيه وجذه وما الى ذلك من العوامل التى يطلق عليها فى العادة اسم العوامل البشرية . وسيبدو جليا دور فلاح النخل بعد تحليل هذه الفعاليات فى ضوء الدراسات الجغرافية الحديثة وأن أى نجاح مرتقب فى زواعـــة النخيل وانتاج التمور متوقف الى أقصى حد على نوع المجهود الذى يبذله الفلاح فى هذا المجال .

العوامـل الطبيعية

خط العرض :

مما لا مراء فيه أن لخط العرض الجغرافى تأثيراً بيناً فى نوع النبات النامى (الطبيعى التلقائى النمو ، أو المزروع) فى مختلف جهات سطح الكرة الارضية بأعتبار العلاقة الوثيقة ــ المعروفة طبعاً ــ بين ارتفاع درجات الحرارة وانخفاضها بتأثير القرب والبعد من خط الاستواء على التوالى ، وذلك بطبيعة الحال نتيجة لعمودية أشعة الشمس أو ميلانها . ويجب ان يؤخذ بنظـــر

الاعتبار ـ بالطبع ـ الموقع بالنسبة لليابسة والماء وصلتها بالعوامل المحلية المتعلقة بالتضاريس الارضية والعوامل المحلية الاخرى التى تجعل احياناً خط العرض الجغرافى عاملا ليس ذا بال ٠

ويذكر لنا أحد الباحثين[١] أنه (استنادا على دراسة طبقات الارض وحسب قول المؤرخين بول) و (بيفتو) ـ كان النخل فى العصر الحجرى الحديث يمتد الى المناطق الشمالية الواقعة فى مستوى خط العرض الجغرافى الخامس والخمسين فى القارة الاوراسية ٠ وكانت زراعته تمتد على نطاق واسع فى القارة الافريقية بأكملها ابتداء من شمالى خط الاستواء وجنوبيه ، ولكن انتشاره أخذ يتقلص نظراً لتطور الظروف الطبيعية المتصلة بالمناخ وتطوره ٠ ويلاحظ أنه فى آخر العصر الحجرى ابتدأ جفاف اقليم الصحراء فنجم عن هذا الجفاف اضمحلال أجناس عديدة من النباتات والاشجار بينما قدر لغيرها البقاء والتأقلم الى المناخ الجديد الناشىء عن الجفاف ٠ وفى العصر الحجرى الحديث تطور المناخ تطوراً حسناً حتى أصبح فى امكان بعض النباتات التى لم تستطع مقاومة الجفاف فى بداية العصر ان تنمو من جديد ، بيد ان الجفاف عاد يسود اقليم الصحراء من جديد حيث بدأ يتخذ طابعه الذى يشبه مناخ الصحراء فى الوقت الحاضر ٠ وتأقلم النخل لظروف هذا المناخ ولكن انتشاره الواسع أخذ يتضاءل فى الاقليم الصحراوى المدارى الاصيل وأخذ يتركز فى ضفاف الانهار من نفس الاقليم وفى الجهات الاخرى المتوفرة المياه ٠)

أما عن علاقة توزيع النخيل فى العالم باعتبار خط العرض فان غاية امتداد لها بأتجاه خط الاستواء ـ هى واحات (ماو) وشرقى واحات (كانم)فى منطقة بحيرة (تشاد) الواقعة جميعها فى أفريقيا المدارية عند خط

---

(١) انظر ـ M. Peru, Bulletin d, Information (Office Tunisien De Standardisation), Decembre, 1950, P. 111. P. 123.

العرض ١٤/٣٠ درجة شمال خط الاستواء ، مع الملاحظة بأن نخيل هذه الواحات تنتج تموراً جافة وليست جيدة فى حين أن واحات (الهمبورى) السودانية الواقعة عند خط العرض ١٥ درجة شمالا أيضاً ذات نخيل زاهية جداً وان كانت تمورها هى الاخرى لا تعتبر جيدة بالقياس بتمور العراق وبلاد المغرب .

وهنالك مناطق أخرى فى العالم - بأعتبار خط العرض - تتمثل فيها النخيل ولكن نخيلها لا تثمر ، وهى ان أثمرت فان تمورها قليلة الكمية رديئة النوع غير كاملة الصفات . ومن أمثلة النخيل غير المنتجة نخيل ولاية (بروفانص) الفرنسية عند الدرجة ٤٣/٢٠ درجة شمالا ونخيل منطقة روما الايطالية عند الدرجة ٤١/٣٨ شمالا ، ونخيل دلماشيا الاسبانية عند الدرجة ٤٣/٣٠ شمالا ، ونخيل بلاد الاناضول عند الدرجة ٣٨/٣٧ شمالا ونخلة عقرة العراقية عند الدرجة ٣٠-٣٧ شمالا على وجه التقريب .

أما المناطق التى تتوزع فيها النخيل ويجود انتاجها من التمور فهى العراق بين الدرجتين ٣٠ و ٣٤ شمالا على وجه التقريب (جنوبى الخط الوهمى الممتد بين خانقين على نهر ديالى وتكريت على دجلة وهيت على الفرات) وكذلك نخيل الجزائر وتونس عند الدرجة ٣٠ شمالا وفى ليبيا عند الدرجة ٣٣ شمالا تقريباً وفى منطقة الاطلسى فى المغرب بين الدرجتين ٣٣ و ٣٦ شمالا . وفى واحة «أولتشيه» الاسبانية عند خط العرض ٣٩/٤٤ درجة شمالا ، وفى جزر الخالدات (الكنارى) عند خط العرض ٢٩-٣٠ درجة شمالا . وفى سوريا عند الدرجة ٣١-٣٢ شمالا وفى فلسطين بمنطقة أريحة وعند ايلات الدرجة ٣٢ شمالا . وفى ايران عند الدرجة ٣٣/١٩ شمالا وفى الولايات المتحدة الامريكية - فى وادى كوجيلا بكاليفورنيا بوجه خاص - حوالى خط العرض ٣٥ درجة شمالا .

أما تأثير خط العرض بالنسبة لبيئة العراق وملائمتها نمو النخيل و انتاج التمور فيمكن القول بأنه نظراً لتوافر العوامل الطبيعية والبشرية الاخرى بمثلا تاماً ونموذجياً ـ كما سنرى ـ فأن النخيل منتشرة فى جميع الانحاء التى تتوفر فيها المياه بوجه خاص وان كان انتشارها يختلف بأختلاف الجهات اختلافا واضحا من حيث التكاثف والاكتظاظ والانتشار المتناثر • فمن ناحية تزدحم النخيل فى منطقة شط العرب حوالى ٣٠ ـ ٣١ درجة شمالا ازدحاما هائلا فى حين انها تأخذ فى القلة من حيث التكاثف بحيث تبدو متناثرة كلما بعدنا عن ضفاف الانهار وكلما اتجهنا شمالا وغرباً حتى لانجد سوى بضع نخلات فى الموصل ونخلة واحدة فى منطقة (عقرة) عند خط العرض ٣٧ درجة شمالا كما المحنا ، وسبب نموها (بالرغم من ارتفاع الاقليم) هو انها فى منأى عن ظروف المناخ القاسية المهلكة لها فى فصل الشتاء بأعتبار ازدهارها فى حمى مرتفع من الارض هو بمثابة مصد لعوادى مناخ الشتاء القاسى •

والخلاصة يمكن القول فيما يتعلق بالعراق بأن خط العرض ٣٠/٣٤ درجة شمالا على وجه التقريب هو الحد الاقصى الشمالى لنجاح زراعة النخيل وانتاج التمور بصورة طبيعية •

شكل سطح الارض :

أن من أهم العوامل الجغرافية ذات التأثير الكبير فى توزيع النبات فى العالم هو العامل المتعلق بالتضاريس • وبالنسبة للنخيل فأنها تجود زراعتها فى الاقاليم السهلية من العالم بوجه عام • وتعتبر السهول الفيضية ـ سهول الانهار ـ احسن الجهات التى ينجح فيها غرس النخيل نجاحا تاماً على ان تتوافر شروط الغرس الاخرى المشار اليها آنفاً • وتنمو كذلك فى الجهات الصحراوية السهلية سيما الواحات التى تتيسر لها المياه • ومن دراسة توزيع النخيل فى جهات الكرة الارضية التى يتسم سطحها بالميزة التضاريسية المذكورة يبدو لنا أنها نامية فى الاراضى السهلية التى هى دون الخمسمائة متر فوق مستوى سطح

البحر . وبالرغم من ذلك فأننا نجد نخيلا نامية فى جهات من العالم يزيد ارتفاعها على القدر المذكور . وعلى سبيل المثال نجد نخلة واحدة مزدهرة فى مدينة عقرة العراقية فى المنطقة الجبلية الشماليةوهى مستظلة بسفح جبلى لتكون بمأمن من عوامل المناخ القارص البرد ورياحه الباردة المهلكة للنخيل وليس ذلك حسب بل يذكر لنا احد الباحثين الايطاليين[١] (توجد النخيل نامية فى اريتريا فى الجهات المرتفعة التى تصل الى زهاء الـ ١٠٠٠م فوق مستوى البحر بالنسبة للجبال الواقعة فى القسم الغربى من الاقليم ، كما تنمو فى المرتفعات الشرقية التى تصل فى ارتفاعها الى زهاء ١٥٠٠م ، وكلها نخيل مثمرة).

ومن دراسة توزيع النخيل فى العراق يبدو جلياً أنها مقصورة على سهل العراق سيما قسمه الجنوبى وان الخط الوهمى الممتد بين خانقين وتكريت وهيت الوارد ذكره آنفا ، هو الحد الشمالى للمنطقة التى تنمو فيها النخيل وتثمر على اساس أن المنطقة الواقعة الى جنوب الخط المذكور هى البيئة الصالحة المثالية لزراعة النخيل وانتاج التمور . وهكذا كان سهل العراق الجنوبى أهم جهات العالم على الاطلاق فى زراعة النخيل وانتاج التمور .

التربة :

تعتبر التربة عاملا جغرافياً حيوياً فى تحديد زراعة النخيل ونجاح نموها واعطاء الثمر المطلوب نوعاً وكمية .

وتنمو النخيل فى انواع كثيرة من التربة . فمن ناحية تجود فى التربة الطموية الممثلة فى حياض الانهار ، ومن ناحية أخرى تجدها مزدهرة فى المناطق ذات التربة الرملية الممثلة بوجه خاص فى بلاد الجزائر وفى كالفورنيا بالولايات المتحدة الامريكية ، وفى الاراضى الجيرية التى تمتاز بها تربة

---

(١) راجع المصدر السابق دليل مؤتمر التمور الدولى (تونس ١٩٥٠) ص ١٣٧ .

تونس . بيد أنه ينبغي ان تكون التربة عميقة غير متماسكة تماسكاً كلياً[1] .

اما فى العراق ، فان الملحوظ أن بساتين النخيل منتشرة فى انحاء مختلفة منه بحيث يبدو نموها واثمارها ناجحين فى أنواع مختلفة من التربة فمن[2] جهة نجدها نامية فى اقليم زرباطية (فى منطقة السهل المروحى حول كلال بدرة ـ لواء الكوت) وتربة هذا الاقليم جيرية صلصالية . ونراها من جهة ثانية نامية فى التربة الرملية بمنطقة الشعيبة . وليس ذلك حسب بل ان النخيل تتحمل درجة ملحوظة من الملوحة فى التربة بالقياس مع اشجار الفاكهة والنباتات الاخرى النامية فى العراق بوجه عام . كما انها تتحمل التربة ذات الرطوبة العالية وبصورة مستمرة ، وبعكس ذلك أيضا فى وسع النخيل ان تتحمل العطش الناجم لها من انقطاع مياه الرى فترة من الوقت ولو طالت هذه الفترة تبلغ بضع سنين . وبالرغم من كل ذلك فأن اجود انواع التمور فى العراق كافة تنتجها بعض النخيل النامية فى السهول المروحية الواقعة بمقربة من مقدمات المرتفعات الشرقية ـ أى تلك النخيل المزدهرة فى كل من (بدره) و (مندلى) حيث تمثل التربة الجيرية التى تعود فى اصلها الى تكوينات الطبقات الجيرية الممثلة فى المرتفعات الشرقية .

موارد الماء :

النخيل من اكثر النباتات حباً للمياه ، فكلما توافرت المياه وغزرت كان نموها اعظم وبدت ذات نضارة ورواء فضلا عن اعطائها الثمر الجيد نوعاً وكمية . ويلاحظ أنه الى جانب ذلك ان النخيل تتحمل العطش اكثر من غيرها من اشجار الفاكهة وذلك خصوصاً فى الجهات قليلة المياه .

اما فى العراق فليس خافياً ان بساتين النخيل منتشرة على ضفاف الانهار

---

(١) راجع المصدر السابق (دليل مؤتمر التمور الدولى) ص ١٢٦و١٢٧

(٢) راجع Dowson, op. cit. p. 8

وروافدها والجداول الاروائية المتصلة بها . ومن هنا كان اعتماد هذه البساتين على مياه هذه الانهار والروافد والجداول عن طريق وسائل الري المعروفة.

ويجدر بنا ان تشير اشارة خاطفة الى ان الرى في العراق ينقسم من حيث الطرق والوسائل الى ما يأتي :

١] الرى السيحى ° و ٢] الرى الضخى .

والرى السيحى هو الرى الذى يتحقق من انبعاث مياه الانهار الى الاراضى الزراعية دون اللجوء الى استعمال الآلات ، في حين ان الرى الضخى هو النوع المعتمد على الآلات الرافعة سيما المضخات الآلية .

والرى السيحى بدوره ينقسم الى صنفين هما :

(أ) الري المباشر أو الري غير المنظم (ويقابله في مصر الرى الحوضى) حيث تفتح صدور الجداول والسواقى ابان موسم الفيضان ليسمح للمياه بالانسياب قد يؤدي احياناً الى غمر الاراضى بالمياه فيتسبب الغرق وتحدث الكارثة حينذاك . وثمة سيئة اخرى وهى أن الفائدة المتحققة تقتصر على موسم الفيضان فقط وهو فصل قصير من ناحية ، ومتأخر بالنسبة للمحاصيل الشتوية ومبكر بالنسبة لمزارع المحاصيل الصيفية .

(ب) الري السيحي المنظم ـ وهو الرى الذى يتحقق عن طريق جداول الارواء التى تنظمها السدود والنواظم ذات البوابات . والعادة أن تنصرف المياه الى الاراضى الزراعية المعتمدة على هذه الجداول وفق خطة متفق عليها بشأن استعمال السدة والنواظم من حيث فتح بواباتها او غلقها حسب ما هو مطلوب في موسمى الفيضان والصيهود . ويميز هذا الاسلوب من الري ان المياه متوفرة طول العام . لذلك يسمى هذا النوع بالري الدائم .

ويمكن ان ندخل (رى المد) المتمثل في منطقة شط العرب بصفة خاصة ، ضمن الرى السيحي ، ومن انواع الرى الدائم بأعتبار حدوث ظاهرتى المد والجزر يومياً وبصورة مستمرة .

ومن دراسة احصاء توزيع النخيل في العراق وعمل خريطة لذلك يبدو لنا وجود رابطة وثيقة بين توزيع بساتين النخيل وتكاثفها (في ضفاف الانهار والجداول) وبين المناطق الاروائية الكبرى • واولاها ـ بالطبع ـ منطقة شط العرب وتليها منطقة الفرات الاوسط والادنى حيث توجد سدة الهندية والجداول الاروائية الكثيرة المنبعثة من امام السدة ، وكذلك الجداول الفرعية التي تنظم صدورها النواظم • والثالثة هي منطقة ديالى حيث توجد بساتين النخيل المنتشرة على ضفاف النهر نفسه وضفاف الجداول الخمسة المنبعثة من أمام سد ديالى الثالث • اما مناطق بساتين النخيل الاخرى الممثلة بلواء بغداد ولواء الكوت والعمارة والدليم فأنها هي جميعها تعتمد في حاجتها من المياه على الري الضخي •

وتحتاج النخيل الى مياه الرى الكثيرة في العادة في الحقبة التي تسبق مرحلة نضجها التام وتشتد حاجة الفسيل الى الماء في الاسابيع الاربعة الاولى وبمعدل مرتين في الاسبوع لكل من الاسابيع الثلاثة الاخرى • وبعد ذلك فأن النخل الفسيل يحتاج في المعدل الى نحو ٢٥ـ٥٠ رية في السنة الواحدة حتى بلوغ الفسيل مرحلة النشوة ، وعندئذ تكون النخلة ذات جذور طويلة بأمكانها الحصول على المياه من الاعماق القريبة ولا سيما تلك التي تمثل في ضفاف الجداول والانهار •

ومما يجدر ذكره ان الحاجة الى مياه الري (من حيث كميتها وعدد الريات ، تختلف باختلاف نوع التربة فضلا عن نوع المناخ السائد وفصله من حيث الحرارة والبرودة والجفاف والرطوبة في الصيف والشتاء •ويلاحظ ان حاجة التربة الطينية أقل من نظيرتها التربة التي تزيد فيها نسبة الرمال نظراً لان الاولى تحتفظ بالماء وذلك لقلة مسامها في حين ان المياه تتسرب في حالة نوع التربة الرملية ذات المسامات التي تؤدي الى غور المياه الى الاعماق البعيدة في الارض •

وتمتاز منطقة شط العرب بأن بساتين النخيل تعتمد في ريها على ظاهرة المد حيث ترتفع المياه في الشط وتساب في الجداول التي تتخلل البساتين . ويصادف في موسم الصيف ان تشح مياه الشط بسبب موسم صيهود الرافدين لذلك يعتمد جزئياً على الري القحفي بواسطة المضخات المنصوبة على ضفاف الجداول مع الملاحظة بأن هذه المضخات يستفاد منها ايضاً في بزل الميـــاه الزائدة عن حاجة البساتين اثناء فصل الربيع وهو فصل الفيضان .

وقد دلت التجارب العملية في بساتين النخل في العراق كافة ولا سيما منطقة البصرة ان النخلة تحتاج الى الري في الوقت الذي يلي موسم جنـي التمور . ويمكن تفسير ذلك بالحقيقة المتعلقة بقضية تكون الطلع الجديد في النخيل بعد مرور زهاء ستة اسابيع بعد موسم قطاف التمور . وهكذا فـأن الري في هـذه الحقبة مسألة ضروريـة لتنشيط النخيل وتقويتها لتكويـن الطلـع فيها .

ودلت التجربة العملية أيضاً أن الاكثار من الريات قبيل موسم التلقيح (من أواسط شباط الى أواخر نيسان) ، مما ينشط ازدهار الطلع وفعاليتـه ويؤدي الامر الى نجاح عملية التلقيح في وقت قصير .

ودلت التجربة فلاح النخيل كذلك على لزوم الاكثار من الريات في اوقات بداية ظهور الثمار حتى اجتيازها مرحلة الخلال مما يؤدي الامر الى جودة الثمار والتعجيل بالنضج .

وهنالك أمور اخرى تتعلق بالري ومظاهره المختلفة في منطقة شـط العرب سيجيء الذكر عنها في الفصل الخاص بلواء البصرة في هذا الكتاب .

العوامـــل البشرية

ملكية الارض والمغارسة :

قبيل تنفيذ قانون الاصلاح الزراعي في **٣٠** ايلول سنة **١٩٥٨** وجـدت

في العراق نظم للملكية[1] قلما وجد نظيرها في أقطار العالم الاخرى. ويمكن تلخيص الاصناف الاساسية للاراضي وملكيتها قبل صدور القانون المذكور الى ما يأتي :

(١) الاراضي المملوكة ـ وهي الاراضي التي تسمى احياناً (ملك صرف) والتي يتصرف بها صاحبها على وجه الملكية بما فيها رقبتها وحقوقها كافة اذ يجوز له بيعها ورهنها ووقفها والايصاء بها من بعده لورثته الشرعيين حيث تنتقل هذه الملكية لهؤلاء وليس للحكومة حق التدخل فيها ...

(٢) الاراضي المتروكة ـ وهي الاراضي التي ترك حق الانتفاع بها للجمهور ومن امثلتها الطرق والانهار والمقابر العامة والمتنزهات والخ ...

(٣) الاراضي الموقوفة ـ وهي الاراضي التي تكون حقوق التصرف فيها ومنافعها موقوفة ومخصصة الى احدى الجهات الخيرية ...

(٤) الاراضي الاميرية ـ وهي اراضي الدولة ... وتنقسم الى ما يأتي :

(أ) الاراضي الاميرية المفوضة بالطابو ـ وهي الاراضي الاميرية التي احالت الدولة حقوق التصرف بها الى الاشخاص مقابل بدل معجل يعرف بالطابو ...

(ب) الاراضي الاميرية الممنوحة باللزمة[1] ـ وهي الاراضي الاميرية التي تطلق عليها اسم الاراضي الاميرية غير المفوضة والتي تمنح حقوق التصرف فيها وفق قانون اللزمة رقم ٥١ لسنة ١٩٣٢ .

(ج) الاراضي الاميرية الصرفة ـ وهي التي هي ليست بتصرف اي

---

(١) ان أول قانون وضع بشأن تنظيم أسس الملكية في العراق هو «قانون تسوية حقوق الاراضي» رقم ٥٠ لسنة ١٩٣٢ (وتعديلاته الكثيرة).

(١) وتتلخص حقوق اللزمة بانها الحقوق التي نالتها أفراد القبائل التي أحتلت ـ أول الامر قطعا من الاراضي الاميرية . ويحق لذلك الشخص الذي يسمى بالملتزم الاولي حق السكنى والزراعة فقط ...

شخص ولم يسبق غرسها أو زراعتها أو استثمارها من قبل احد خلال الـ١٥ سنة السابقة لتاريخ اعلان التسوية فى المنطقة.

وفيما يخص العلاقة بين ملكية الارض وبين بساتين النخيل فالملاحظ أن التصرف بالاراضى التى تحتلها البساتين أو تلك التى ستغرس نخيلا فى المستقبل يكون وفق احد الوجوه التالية :

(١) البساتين التى تم تفويض أرضها بالطابو :ـ وهذه هى التى يتصرف بها مالكها تصرفاً حراً عدا الايصاء بها .

(٢) البساتين الاميرية الصرفة :ـ وهى البساتين التى هى ملك الحكومة الممثلة بوزارة المالية ، وتقوم هذه الوزارة بتأجيرها عن طريق المزايدة او وفق الطرق الاخرى المقتضية حسب العرف المحلى للمنطقة التى تتمثل فيها هذه البساتين .

(٣) بساتين الاوقات :ـ وهى أما اوقاف عمومية او نبوية أو ذرية (وهذه قد أجيزت تصفيتها بالنسبة للمرتزقة والمستحقين منذ عهد قريب جداً) . وشأن هذه البساتين شأن بقية املاك الاوقاف حيث تشرف عليها مديرية الاوقاف العامة والدوائر التابعة لها حيث تقوم هى ومؤسساتها بتأجيرها أو اعطائها الى فلاحى النخيل بطريقة التعبة سيما التعبة التثمينية .

(٤) البساتين المملوكة ملكا صرفاً :ـ وهى البساتين التى يمتلكها اصحابها ويتصرفون بها على وجه الملكية المطلقة ويسمى اصحابها بالملاك .

ويكون التصرف ببساتين النخيل وفلاحتها فى العراق وفق احدى الطريقتين التاليتين :

(أ) التصرف المباشر :ـ حيث يشرف الملاك بنفسه على أرض بستانه وقد يكون الملاك نفسه هو الفلاح اذا ما كانت المساحة صغيرة وامكانياته الاقتصادية محدودة لا تؤهله الاستعانة بفلاح مأجور (اما اجرة معينة لوقت

معين أو بتخصيص حصة له في ثمار النخل والخضروات التي تـــزرع في البستان) •

أما اذا كانت احوال الملاك الاقتصادية تؤهله لان يقوم بالاشـــراف والادارة فقط ، فانه يترك العمل الجسماني الى اشخاص آخرين هـــم فلاحوا النخيل •

(ب) التصرف غير المباشر :ـ ويكون ذلك عن طريق نظام المغارســة الذي يسمى في منطقة شط العرب بصفة خاصة بأسم نظام التعبات •والمقصود بالتعبات هو نظام المغارسة والزراعة في بساتين النخيل •••

والتعبة ـ [1] هي نوع من الاتفاق الحاصل بين مزارع النخيل (التعاب) وبين الملاك وفق شروط معينة • وفي العادة ان يتم الاتفاق بين الفريقين ـ التعاب والملاك ـ حسب احدى الطريقتين التاليتين :ـ

(١) المساهمة في انتاج التمور ومنتجات النخيـــل الاخرى ، او ، المساهمة في المحاصيل الحقلية المزروعة بين النخيل بالاضافة الى المشاركة في التمور ومنتجات النخيل ••• والعادة ان يتم الاتفاق على احد الاحتمالـــين الســابقين •

(٢) المساهمة في ملكية النخيل واشجار الفاكهة الاخـرى (لا ارض البستان) أو المساهمة في ملكية النخيل واشجار الفاكهة فضلا عن مشاركة الفريقين في المحاصيل الحقلية والخضروات الاخرى •

وجرياً على ما يتطلبه العرف والعادة ، بخصوص نظام التعبات ، فـأن هنالك حصة معينة للملاك تسمى بأسم رقبة الارض وهي الربع الكامل مما تقدم من الاحتمالات ولقاء لا شيء مطلقاً يعوض به التعاب • وبعد استخراج

---

(١) راجع ـ الدباغ ـ المصدر السابق ص ٢٠٥ ـ ٢٠٧ وكذلك انظرـ فيضي ، المحامي الحاج سليمان (نظام التعبات في البصرة) البصرة ١٩٤٦•

« رقبة الأرض » المذكورة يحق للتعاب حينذاك أن يكون مالكاً لحصته المنصوص عليها في المقاولة . وفي العادة يساوي ذلك ربع الباقي في اكثر الاحيان . ولو احتسبنا ذلك على الاساس المئوي ، تكون حصة التعاب ١٨و٧٥ بالمائة من المجموع الكلي ـ أو أقل من الخمس بقليل .

ويلاحظ أن المسألة واضحة بخصوص الطريقة الاولى ، وهي المساهمة بمحصول الغرس والزرع .

اما الطريقة الثانية ، وهي طريقة المساهمة بامتلاك النخيل واشجار الفاكهة الاخرى ، أو بجميع الغرس والمزروعات التي تشملها أرض البستان

ولاجل توضيح ذلك ، يمكن القول بأن هناك نوعين من التعبات هما :

(١) التعبة الطينية . و (٢) التعبة التثمينية .

وفي التعبة الطينية يحق للتعاب ان يمتلك حصته (١٨و٧٥ بالمائة) من الارض المتعوبة بعد استخراج الرقبة وتسجل الارض (بمزروعاتها وغرسها) باسمه في سجلات الطابو .

والتعبة التثمينية هي التعبة التي يحق فيها للتعاب المساهمة في محصول الغرس والزرع ليس الا ووفق التفصيلات المذكورة آنفاً . ولنا عودة لبحث هذا الموضوع في الفصل الخاص بالبصرة .

استعمال السماد :

يعتبر التسميد احد أركان الزراعة الحديثة في العالم . والمقصود بالتسميد تجهيز الارض بالمواد الغذائية ـ المعدنية أو العضوية ـ التي فقدتها لنمو نوع معين من الزرع والغرس فيها واستنفادها هذه المواد بمرور الوقت، أو أن تكون الارض بطبيعتها مفتقرة الى نوع من هذه المواد التي يحتاجها زرع معين أو غرس خاص .

وشأن النخيل شأن غيرها من أنواع النبات ، تحتاج الى المواد الغذائية التى تمتصها جذورها من تربة الارض النامية فيها .

ولا شك ان كل فلاح ومزارع يدرك أهمية الاسمدة بالنسبة للغرس أو الزراعة فى كل مكان وفى جميع المناسبات . ولا تستثنى النخيل من ذلك، بل يمكن اعتبارها اولى الاشجار حاجة للسماد . وكلما وجهت العناية نحو الاستفادة من الاسمدة المجهزة لارض النخيل وتربتها كلما كان المتوقع نضارة الغرس وازدهارها وجودة الحاصل نوعاً وكمية .

وهناك أصول - أو قواعد - فى تسميد بساتين النخيل ينبغى الاخذ أو الاسترشاد بها على أقل تقدير[1] . وتتلخص بأمور معينة أهمها نوع السماد المستعمل ، والاوقات الضرورية للتسميد ، وكميات السماد التى تحتاجها النخلة الواحدة والطريقة التى يلزم اتباعها فى التسميد .

وهكذا هنالك نوعان من السماد هما السماد البلدى البدائى والسماد الكيماوى والاول هو السماد الحيوانى المأخوذ من الفضلات الحيوانية سيما فضلات البقر وفضلات اسطبلات المستوطنات (القرى والمدن الصغيرة والكبيرة) القريبة من بساتين النخيل . ويطلق على هذا السماد اسم (الدمن) عند فلاحى النخيل . اضف الى ذلك كله فضلات ونفايا المدينة التى تعتبر هى الاخرى من الاسمدة البلدية التى يستفاد منها فى تسميد بساتين النخيل . ويمكن القول بأن السماد البلدى هو الشائع الاستعمال فى العراق . أما السماد الكيماوى ، وان كان قد اصبح ميسوراً الآن فى مدن العراق الكبرى بيد أن استعماله محدود جدا ولا يستعمله سوى طبقة الملاك الذين اتيح لهم

---

(١) راجع - السلمان شاكر طه - زراعة النخيل فى البصرة وكذلك انظر علائى - المهندس السيد مصطفى شاه « النخلة وفوائدها - من منشورات وزارة الزراعة الايرانية » - مطبعة فاروسى - طهران - ترجمة جمعية التمور العراقية - ص ٧ .

او لابنائهم الدراسات الزراعية الحديثة او الاستفادة من خبرة المرشـــدين الزراعيين في مناطقهم •

ويلاحظ أن احسن المواسم للقيام بعملية التسميد هو فصل الخريف ، وفى هذا الفصل تمتاز التربة بجفافها النسبي وبالتالى بالنعومة حيث يصبح مجال التهوية واسعاً اذا ما حرثت الارض ، مع العلم أن امطار العراق النازلــة فى أواخر الخريف ستساعد على اختلاط السماد بأجزاء التربة المحلية وبالتالى تستفيد النخيل من السماد الفائدة المرجوة فى الفصول القادمة • ويمكــن كذلك ان يقوم الفلاح بالتسميد وقت الربيع ولا سيما فى مستهله •

ويوصى المختصون أن تكون المدة بين عملية التسميد وبين التى تليهـا زهاء ٤ ـ ٥ سنوات •

اما الطريقة المتبعة فى تسميد النخيل فتتلخص بأن تحفر حفرة صغيرة حول الفسيلة أو النخلة ويكون قطرها زهاء ٧ـ٨ اذرع يد (٣ـ٤م) بحيث يراعى فى ذلك ان جزء الدائرة البعيد عن جذع النخلة اعمق من جزئهـا القريب منها ، وتكون اعمق بقعة زهاء ذراع ونصف (نصف متر تقريبـا) ويشترط أن تغلق المجارى المائية أثناء ذلك • وبعد وضع السماد فى الحفرة تحرث الارض وبعد ذلك تفتح جداول الماء ليعطى المجال لاختلاط السماد بالتربة المحلية ومن ثم امتصاصها بواسطة جذور النخلة •

الزراعة والغرس (١)

تشترك اشجار الفاكهة بوجه عام بأن العناية الموجهة الى زراعتها يجب

---

(١) فاتنا ان نشير الى عامل المناخ (ضمن العوامل الطبيعية) وتأثيره فى غرس النخيل وانتاج التمور • فمن ناحية الحرارة يجب الا يقل معدلها عن ٧٥ درجة ف • وتجود النخلة فى الاثمار اذا تجاوزت درجة الحرارة الـ ٨٠ درجة ف • فى موسم النضج خصوصاً فى تموز وآب • ويضر النبات اذا قلت درجة حرارة الشتاء عن ٥٧ درجة ف • ويقضى عليها اذا بلغت درجة الانجماد •

أن تكون كبيرة سيما من ناحية ترتيب توزيع زرعها وتخطيط أرض بساتينها بحيث تراعى الظروف الطبيعية المختلفة المتعلقة بالتربة والمسافات بين نبتة وأخرى وتعرضها للنور واشعة الشمس وبعد جذورها عن بعضها ومدى أستفادتها من موارد المياه التى تتخللها بواسطة السواقى والجداول .

وفيما يتعلق بنخيل العراق ، يمكن أن نلخص اهم الخطوات التي يتبعها الفلاح فى تهيأة بستانه بما يأتى[2] :

(١) تقسيم الارض الى اقسام على هيئة اشكال رباعية يطلق عليها اسم (مداوير ـ ومفردها مدورة) . وهى مفصولة عن بعضها بواسطة مروز (روفات ـ مفردها روفة) تكون بمثابة فواصل ويتراوح عرضها بين ٣ـ٤ أقدام .

(٢) حفر المساقى الصغير فى وسط كل (مدورة) ، وتعطى الساقية من هذا النوع ـ اسم (الداير ـ وجمعه دواير ويبلغ عرض الداير منها زهاء ٥ أقدام وتتفرع هذه السواقى من الجدول الرئيسى الذى يطلق عليه محلياً اسم (الابى ـ بتشديد الباء) . وتحفر كذلك ساقيات صغيرات متصلة بالسواقى الرئيسية . وتسمى هذه الساقيات بأسم المخالب (أو الاصابع) وتحصر بينها شقات من الارض يطلق على الواحدة منها اسم البشتكة (بالكاف الفارسية) وجمعها ـ بشاتك ـ أو تسمى بأسم ـ شكلة ـ (بالكاف الفارسية) ـ وجمعها شكل .

(٣) يغرس الفسيل عند حافات الساقيات (الاصابع ـ المخالب) .

(٤) القيام بعملية الحراثة بواسطة استعمال المساحى المعروفة (مفردها مسحاة) وتسمى العملية برمتها بأسم (عمار) . وتتحقق هذه العملية بأن ينضم كل ثلاثة فلاحين الى بعضهم البعض الآخر ليكونوا دركالا (وجمعه

---

(٢) راجع ، السلمان ـ المصدر السابق ص ٥٣ .

دراكيل) يحملون مساحيهم ويبدأون بعملية حفر الارض وقلبها بحيث تكون مساحيهم متماسة ببعضها وتكون الحركة واحدة ومرة واحدة وبصورة متوالية .

ولهذه العملية ثلاث مراحل وتتحقق كل مرحلة منها في فصل من فصول السنة . وهذه هي :

(أ) موسم الربيع الذى يطلق عليه اسم فصل الفتوح[١] . حيث الغاية الاساسية من الحراثة هى قلب الارض لاجل اقتلاع الاعشاب الضارة ومن ثم القضاء عليها . وأسم هذه العملية (كسور) .

(ب) موسم الصيف (تموز وآب) وهو فصل نضوج الثمار حيث تقلب الارض مرة ثانية لتسويتها وتفتيت التربة[٢] والقضاء على ما يحتمل وجوده من الاعشاب الضارة : واسم هذه العملية (نشور) .

(ج) موسم الخريف ، وهو الفصل الذى يلى موعد جنى التمر وجذه ، حيث تقلب الارض[١] بعمق أقل من العمليتين السابقتين للغرض السابق نفسه سيما لاجل القضاء على نبات الحلفاء .

ويوصي المختصون بشؤون النخيل ان تكرر الاوليان كل بضع سنوات أما الثالثة فتتكرر كل سنة .

ومن الاعمال التى يقوم بها فلاحوا النخيل تطهير الجداول والمساقى مما يتراكم فيها من الرواسب أو ينمو فيها من الادغال ويستحسن القيام بذلك فى فصل الشتاء .

ويمكن القول بأن أهم عمل لفلاحى النخيل هو القيام بالاعمال الكثيرة المتصلة بفصم الفسائل عن النخيل الامهات وغرسها فى مغرسها الجديد .

وتتلخص الخطوات اللازمة لعمليتى الفصم والغرس[٢] فيما يأتى :

---

(١) يطلق على هذه العملية محلياً (بيس ونكشه قايم) .
(٢) تسمى هذه العملية (بيس وردة أو بيس ودكة) .
(١) راجع ـ السلمان (ثيارة أو هزازة)
(٢) راجع ـ السلمان المصدر السابق ص ٥٥ ـ ٥٧

تختار الفرخات الفتية البالغة من العمر ٤-٥ سنوات بعد التأكد من صحتها وسلامتها من الحشرات والامراض وذلك بعد حفر حفرة حول النخلة الام للمحافظة على الجذور وعروقها سيما الجذر الوتدى المسمى ب (الفطامة) وتستعمل آلة خاصة تسمى الهيم (أو الهيب) فى فصم الفرخة عن امها . ولابد من العناية بالفسيلة ومعالجتها بالماء منذ ساعة فصمها الى ساعة غرسها .

وتغرس الفسائل عند حافات الساقيات (البشاتك) المذكورة آنفاً بعد أن تحفر لها حفر صغيرة وفى هيأة خطوط مستقيمة وتترك مسافات مناسبة بين فسيلة وأخرى .

ويلاحظ عند الغرس قص سعف الفسيل (التزبير) الى ارتفاع ٢-٣أقدام وكذلك يقص الكرب الجاف والجذور التى تبدو زائدة وميتة . وتسمى هذه العملية مجملا باسم التزبير .

وفى العادة أن تراعى الابعاد بين الفسيلة والاخرى بحيث تتراوح المسافات بين ٨-١٤ ذراع يد (أو ٤-٧م تقريباً) والمتفق عليه اجمالا أن تكون المسافة ١٢ ذراعا (٦م) .

ولعل البعض يعرف بأنه لا بد من ربط قمة الفسائل قبل المباشرة بلفها فى أثناء الغرس وذلك اتقاء حرارة الشمس بالنسبة لقلب الفسائل . وبعد ذلك تلف لفا جيداً بسعف النخل أو نبات البردى أو السوس فى موضعين هما وسط الفسيلة واعلاها لحفظها من حرارة الشمس والرياح أبان فصل الصيف القائض . ولا تفك اربطة اللفائف الا بعد مرور سنة على الغرس أما اللفائف فتزيلها النخلة بنفسها كلما زاد نموها بعد ذلك .

وخير المواسم لغرس الفسيل ، منطقة شط العرب بوجه خاص ، هو موسم الصيف (تموز وآب) ويسمى بموسم الخلالة اشارة الى نضج ثمرة الخلال . وقد يغرس الفسيل فى فصل الربيع (نيسان وأيار) ويسمى بأسم (غرس الحصاد) .

التلقيح وملحقاته :

لقد سبقت الاشارة الى عملية التلقيح بصورة مسهبة في مناسبة سابقة . ونضيف الى ما تقدم ذكره عن الدور العظيم الذى يلعبه فلاح النخيل فيهذا الباب ان تجاربه قد دلته على التعرف على انواع النخل الفحل الجيد وغير الجيد فمثلا تراه يفضل نوعاً خاصاً من نخل الفحل - في منطقة شط العرب - اسمه « الغنامي » على النوع الاخر الذى اسمه « الخكرى » . كما دلته تجاربه على التفريق بين اللقاح الناضج وغير الناضج وذلك بملاحظة تطاير غبار الطلع في الحالة الاولى . واذا ما وقع في خطأ ولقح نخيله بلقاح غير ناضج فأنه سيحصل على ثمر غير ناضج ايضا ويطلق على تموره أسم « الشيص » . وهذا تمر غير صالح للاكل .

تقليم النخيـــل :-

ويشمل تقليم النخيل التركيز (التزبير والتكريب) وقص الخرصان الجافة (السعف) .

والتركيز (التزبير) عملية يقصد بها قص السعف المتدلى عند أسفل الفسيلة لاعطائها المجال للنمو الطبيعي بدون عائق .

أما التكريب[1] ، فهو عملية قص (الكرب) من جذع النخل - أي قطع قواعد السعف الجاف ، والملحوظ ان عملية التكريب لا يقوم بها فلاح النخيل الا بعد ان يبلغ عمر النخلة زهاء/١٥ عاما . كما ينبغى أن لا تجرى هذه العملية الا كل ٣ أو ٤ سنوات . وهنالك غرضان في ذلك أولهما عدم افساح المجال ليرقات حشرات التاذوع من العيش في ثنايا أسفل السعف وبالتالى نخر الجذع ، والغرض الثانى الاستفادة من الكرب كوقود لاستعمال الفلاح وحتى سكان المدن المجاورين كما هو الحال في بغداد والبصرة وغيرها .

---

(١) راجع - السلمان - مجلة الزراعة العراقية «قائمة المصادر» .

ويستحسن أجراء التكريب بالنسبة للنخيل (النشوة والربعية) في موسم الربيع لتجف كعوبها المتبقية في الصيف .

ويوصي المختصـون بمراعاة شروط خاصة عند التكريب ومن جملتها عدم الالحاح في قص الكرب بدرجة تؤدي الى تصديع جذع النخلة لئلا ينتج عن ذلك حدوث خدوش في الجذع ومن ثم تعفنه بسبب رطوبة الجـو . وينبغي أن يجري التكريب بطريقة آفقيه بالقياس الى سطح الارض ، كما يلزم ألا تكرب النخلة للمنطقة المبتدئة بسعفها الاخضر عند الرأس ولمسافة بضعة أدوار الى الاسفل حماية للجزء العلوي من النخلة من أن يتعـرض للاحوال الجوية القاسية .

وهناك عملية متممة للتكريب وهي عملية قص السعف اليابس الذي يوجد في الاطراف السفلى من رأس النخلة . ويجب أن تجري هذه العملية في مستهل موسم نضج الثمار حيث يرتقي الفلاح النخلة ويقص هذا السعف الى جانب قيامه بتنظيف عذوق الرطب مما علق بها من الغبـار أو التراب وتنقيتها كذلك مما يتخللها من (فردات) الثمر غير الصالحة .

ومن الامور المهمة التي يقوم بها فلاح النخيل ملاحظة حمل النخلـة من الثمار خصوصا اذا ما تجاوز ذلك طاقة النخلة .. وتسمى هذه المهمـة بعملية تخفيف الحمل . ومما يؤسف له ان فلاح النخل في العراق لا يعير هذه الناحية العناية اللازمة وينجم عن ذلك أن النخلة التي تعطي ثمرا غزيرا في سنة نراها لا تعطي سوى القليل في الموسم التالي ومعنى ذلك ان النخلة المحملة ثمارا فوق طاقتها في سنة ما تكون ضعيفة الانتاج في السنة التالية ولا يخفى ما لذلك من تأثير سيء في موازنة الانتاج سنة بعد أخرى .

وتجري عملية التخفيف على أسس خاصة منها مراعاة قوة النخلـة وضعفها وكثرة عدد العذوق (العثوك) أو قلته ، وكبر حجمها أو صغره .

وقد دلت التجربة أن عدد العذوق يجب أن يتراوح بين ٦ـ١٢ عذقا • واذا ما تجاوز العدد عن ذلك فانه ينبغي قص العذوق الزائدة الواقعة في القلب • والوقت الملائم للقيام بذلك هو عند بداية ظهور الثمار (الكتول ـ الحبابك) •

ومما يجدر ذكره أن منتجي التمور في وادي كوجيلا بالولايات المتحدة يهتمون بهذه العملية اهتماما خاصا يفوق اهتمامهم بالعمليات الاخرى(١) •

وهنالك ايضا عملية التركيز (التفريد) وتتلخص هذه العملية بأن فلاح النخيل يرقى النخلة بواسطة الفروند (التبلية) حيث يصعد على أسفل السعف ويقوم بقص العذوق المكتظة على بعضها البعض الآخر بعناية تامة ، وكذلك يرفع كل عذق بروية واناة ليضعه على السعفة المتدلية بقربه وبذلك يضمن الفلاح مسألة موازنة تدلى العذوق بالنسبة لقلب رأس النخلة ولتسهيل القيام بالعمليات الاخرى المتمثلة بتنظيف العذوق من الغبار والتخلص من الحشف وتسهيل عمليتي التدلية وتخفيف الثمار •

أما التدلية (التدلى) فهي العملية التي تلي العملية السابقة بقليل عندما يتكون الرطب في أعلى السعوف أثناء العملية السابقة ـ عملية التفريد ـ وذلك لتحقيق أغراض معينة في النصف الثاني من تموز • وتلخيصها ان الفلاح يبدأ بتدلية العذوق التي وضعها بكيفية تسهل مسألة جني الثمار ، كما تصبح الثمار نفسها متراصة جنب بعضها بحيث لا يسمح الامر كثيرا بوصول الهواء الجاف المترب الى داخلها •

ومما يجدر التنويه به ان منتجي التمور في كاليفورنيا بالولايات المتحدة وحتى في بعض جهات بلاد المغرب ، يغطون العذوق بما يشبه المظلات المصنوعة من الورق أو السيلوفين لحمايتها من عاديات الظاهرات الجوية وحتى العصافير والطيور الأخرى • وهذه ناحية لا يعرفها منتجوا التمور في بلادنا مع الاسف الشديد •

---

(١) انظر Nixon, R. Date Palm Clture In U.S.A.

ويتوج فلاح النخيل أعماله الكثيرة التى يقوم بها فى البستان بعملية جمع الثمار وذلك على مرحلتين هما مرحلة جنى الرطب أو التمر فى أول موسم نضجه ومرحلة جذ التمور بعذوقها[1] ويجرى ذلك حيث يرقى الفلاح النخلة بواسطة فرونده مستعملا منجلا أو سكينا كبيرة ويبدأ بقص العذق من أسفله حيث نجده يطلق أسم عسكة (بالكاف الفارسية) على النصل الرئيسى للعذق • ويسمى الشخص الذى يقوم بهذه العملية باسم (جانى) • واذا كانت الثمار لا تزال فى احدى مرحلتى (الخلال) أو (الرطب) فان الفلاح يستعين فى تدلية العذق الى الارض ـ بعد جذه ـ بواسطة المقلاص ـ المكلاص ـ المذكور آنفا • وفى العادة نجد ان (جانى) التمر يعلق عذقين أو ثلاثة على المقلاص مرة واحدة ويدليها الى الارض ليتناولها الفلاحون أو العمال الذين يطلق عليهم ـ اسم طواويش (ومفردهم طواش) ثم يطلقوها من جديد ليسحبها الجانى المتسلق النخلة ليجذ عذوقها من جديد ويدليها لهم وهكذا دواليك حتى يجىء على آخر العذوق فى النخلة • ويلاحظ أن الارض المحاطة بقاعدة النخلة تفرش بالحصران التى تتخذ اسم (بل) حيث تتراكم على (البل) التمور التى تم جذها وجنيها • وبعد ذلك تنقل التمور وتكوم فى جنب من البستان وتتخذ كل كومة اصطلاح (جوخان) • ثم توضع بعد ذلك ـ فى العادة ـ فى سلال معمولة من الخوص تسمى باسم (جلة وجمعها جلال) أو تنقل فى اقفاص مصنوعة من جريد السعف (نصله) تسمى (ركوك ومفردها رك) التى يقدر وزن التمور التى يستوعبها الواحد منها بزهاء ٣٠ـ٣٥ كيلو •

وفى العادة تقام أماكن رئيسة فى بساتين النخيل لجمع التمور ووضعها فى أوعية كبسها وتسمى هذه المحلات بسم (الجراديغ) ومفردها الجرداغ (بالجيم الفارسية) •

---

(١) راجع Dowson, op. cit. p. p 33 31



منظر لبستان من بساتين نخيل المنطقة الوسطى فى موسم نضج الثمر .

الفصل الثانى

المفصل فى النخيل

موطن النخيل :

جاء فى نشرة المؤتمر الدولى للتمور المنعقد فى تونس فى تشرين الثانى سنة ١٩٥٠[١] (يقول البحاثة شوفاليى أن أصل النخل صحراوى ، يرجع أصل منبته الى بلاد العراق والكلدان • وينتمى من جهة الى تمر الغابـة الهندى (!) ومن جهة أخرى الى تمر السنغال (!) فى غرب افريقيا ، والىالتمر الاطلنطى (!) من جزر الرأس الاخضر • ولا شك ان زراعته كانت تغطى مساحة كبرى فى قلب الصحراء قبل أن يحل بها الجفاف •

ووجد آلاف من فصائل النخل المزروعة ، وهى لا ريب ترجع الى أصول مختلفة فبعض هذه الفسائل تمثل اجناسا لبيئات جغرافية مختلفة • وأما الفصائل الاخرى فقد ظهرت بواسطة الانتقال على أثر الهجرات البشـرية المتعددة •

ويرى البحاثة المؤرخ العلامة بيكارى والعلامة بوبينوا ان البلاد التى احتضنت النخل وكانت له مهدا ليست هى الا بلادا واقعة فى أقصى الشمـال الغربى من شبه الجزيرة الهندية الباكستانية وربما أيضا على ضفاف الخليـج العربى بالرغم من عدم عثوره على آثار فى الصخور أو غيرها (!) ولكن اكتفى فى تحقيقه بمقارنات (!) •

أما العلامة دوغندول فهو يرى غير ذلك وينسب النخل الى أفريقيـا الشمالية حيث وجد على حالته الطبيعية وبدون أدنى شك من حيث التشـابه النوعى[١] •

---

(١) المصدر السابق ـ ص ١٢٤ ـ ١٢٥

ويتفق كل من الأستاذ سونكل[1] مع السر بج[2] بأن بلاد الرافدين كانت من أقدم مواطن النخيل ان لم تكن أقدمها على الاطلاق • وكان الانتاج من التمور عند السومريين والاكديين على نطاق واسع بحيث كانوا يقايضونها مع البلاد الخارجية لقاء الحصول على المعادن النبيلة كالذهب مثلا وكذلك الحيوانات الحية[3] •

وعلى حد رأى أحد الباحثين[4] (ان موطن النخل الاول هو شبه جزيرة العرب ومنها أنتقل الى بلاد بابل • ويرجّح الاستاذ طه باقر أن النخل أول ما غرس فى العراق كان فى القسم الجنوبى منه وفى عهد « العبيد » ويدل ذلك بالطبع على قدم وجود النخل فى العراق • ويؤيد هذا القول ان الرمز المسمارى الذى يعنى النخل يعود تاريخه الى الالف الثالث قبل الميلاد (٣٠٠٠ـ٢٤٠٠ ق٠م) أى عصر فجر السلالات •

ويقول ابن وحشية ـ وهو من أقدم كتاب العرب فى الزراعة ـ انه يحتمل أن تكون جزيرة (حرقان) الواقعة فى خليج البصرة هى الموطن الاول للنخلة ومنها انتشرت الى شبه القارة الهندية الباكستانية ثم الى الشرق الاقصى حتى بلاد الصين • ويعتقد ان التاريخ الذى عرف فيه الصينيون النخيل كان فى القرن الثالث بعد ميلاد السيد المسيح[5] •

ويرجع للفينيقيين الفضل فى ادخال زراعة النخيل وغرسها فى شمال

---

(١) انظر Swingle, W. T. The Date palm & its Culture Agricultural Yeardook of U. S Dept. of Agr. 1900. P. P. 545 etseq.

(٢) انظر Sir, E. A. W. Budge, Babylonian Life & History, London, 1925, PP. 249 — 250.

(٣) انظر King, Leonard, A History of Sumer & Akkad, London, 1910, Vol. 1, P. 237.

(٤) عن طه باقر المصدر السابق ص ٤٦٠

(٥) عن طه باقر المصدر السابق ص ٤٦٠

غربى افريقيا وكذلك الى اسبانيا والبرتغال وبلاد اليونان[1] .

وجدير بنا أن نذكر فضل العرب المسلمين على نشر زراعة النخيل فى البلاد التى وطأتها اقدامهم فى القرنين اسابع والثامن الميلاديين .

وبعد ذلك جاء دور الاسبان والمبشرين منهم بوجه خاص ، الذين نقلوا زراعة النخيل الى الدنيا الجديدة (قارة امريكا الشمالية) ، ولا سيما فى ولايات فلوريدا واريزونا وكاليفورنيا .

كما ان وجود النخيل في المكسيك من امريكا الوسطى وفي بيرو - من امريكا الجنوبية - يرجع فضله الى الاسبان انفسهم .

ومنذ اواخر القرن الثامن عشر نقل الاوربيون زراعة النخل الى اتحاد جنوبى افريقيا وكذلك استراليا .

نخيل العالم :-

تتمثل النخيل فى العالم فى الجهات الجافة وشبه الجافة المدارية منها وشبه المدارية وحيثما تتوافر عوامل نجاح زراعة النخيل وانتاج التمور فى امثال تلك الاقاليم .

وتقدر المساحة الكلية لبساتين النخل فى العالم جميعه زهاء مليونى هكتار (أو ما يقارب ثمانية ملايين دونم عراقى) ويقدر عدد نخيل هذه البساتين بين ٨٠-١٠٠ مليون نخلة .

وتتوزع النخيل فى العالم فى الوقت الحاضر فى الجهات الآتية : شبه القارة الهندية الباكستانية وبلوجستان وبلاد الشرق الاوسط (عدا تركيا) الممثلة بالعراق وايران وشبه الجزيرة العربية وسوريا وفلسطين ومصر والسودان والمملكة الليبية المتحدة وتونس وجنوبى الجزائر وبعض اجزاء

---

(١) انظر دليل مؤتمر التمور الدولى - المصدر السابق ص ١٢٥

مراكش ومعظم جمهوريات افريقيا الغربية وافريقيا الاستوائية وادتيريا وجزر الخالدات (الكنارى) وجزيرة ماديرا وجزيرة مدغشقر وجنوبى اليونان وجزر أرخبيل بحر ايجة وفى ايطاليا (بورديغيرا) وجزيرة كورسيكا وجزيرة سردينيا وجزيرة صقلية وجنوبى فرنسا واسبانيا والبرتغال وجزر البليار وجزر الرأس الاخضر والولايات المتحدة الامريكية (سيما كاليفورنيا) والبرازيل وبيرو .

ويحسن بنا ان نقف قليلا عند أهم البلاد التى تتمثل فيها بساتين النخيل.

جزر الخالدات ـ وهى الجزر التى يطلق عليها أسم جزر الكنارى . حيث يلاحظ ان النخيل فيها تنمو نموا حسنا . وليست لدينا أرقام يمكن الركون اليها بصدد عدد اشجار النخيل فيها .

وهنالك جزر أخرى ،لا تتجاوز فى موقعها خط العرض ٣٠ـ٤٠ درجة . ومن هذه جزر (ماديرا) . حيث تزدهر فيها النخيل ولكنها لا تنتج سوى تمور ليست جيدة .

كذلك ينمو النخل فى جزر (الباليار) بيد أنه لا يعطى ثمرا ، واذا ما صادف وانتج ثمرا فانه لا يبلغ درجة النضوج الا ما ندر . ومثل ذلك يقال عن النخيل الناميات فى جزيرتى (كورسيكا) وفى (سردينية) و (صقلية) وجزيرة قبرص وأرخبيل بحر أيجة وشبه الجزيرة الايطالية .

وتعتبر اسبانيا من البلاد التى تزرع النخيل وتنتج التمور حيث تتوزع النخيل على ضفة نهر التاج بمقربة من مدينة لشبونة . وكذلك توجد بساتين واسعة فى السهول الشمالية الشرقية وحتى فى الاراضى المرتفعة نسبيا والتى لا تتجاوز فى ارتفاعها ٥٠٠ متر فوق مستوى سطح البحر . كذلك توجد النخيل مزدهرة فى ولاية الاندلس حتى حوالى قرطبة ، وكذلك فى ولاية استرا مادورا وفى ضفاف نهر ريوكوا ديانا . وليس ذلك فقط بل تجد

النخل شجرة زينة فى الارياف وفى منتزهات المدن وحدائقها الخاصة . وعلى كل حال يمكن القول بان بساتين انخل واسعة الانتشار فى ولايات (اليكانتى) التى تدخل ضمنها واحة (ايلشى) أهمها فى هذه الصدد .

وتوجد النخيل فى منطقة الإطلس ولكنها قليلة العدد كذلك يقال عن منطقة هضبة مراكش اجمالا . ومناطق النخيل فيها هى : وجدة ، فاس ، مكناس ، مراكش ، أغادير ، الذراع ، دادس ، توذرة ، طفيلة والفكيك والجزائر الجنوبية ذات نخيل ، اما الجزائر الشمالية فن معظم نخيلها تتمثل فى المنطقة المحيطة بـ (قسنطينة) وأن واحات الجزائر هى توغورت ، بسكرة ، وادى سوف ، وور كلة ، وغرداية .

وفى تونس بساتين النخل الموزعة عند ساحل البحر الابيض المتوسط .

أما فى ليبيا فيعتقد بأن هذه ابلاد من أعرق بلاد شمالى افريقيا معرفة بغرس النخيل حتى أن البعض يعتقد بأن تاريخه يعود الى العهد الرومانى ، وفى الوقت الحاضر تعتبر سواحل منطقة بنغازى ومنطقة واحات فزان هى أهم الجهات التى تغرس النخيل وتنتج التمور .

وتعتبر مصر من أفضل البيئات لزراعة النخيل والتمور حيث توجد النخيل نامية على ضفاف النيل اعتبارا من الدلتا حتى جنوبى اسوان ولكن توزيعها متناثر . وتعتبر واحات الداخلة ، والخارجة ، والفرافرة ، وسيوه ، والفيوم من أهم الجهات المصرية فى زراعة النخيل وانتاج التمور .

وتوجد النخيل فى اقليم اريتريا ، كما ذكر آنفا ، سيما اقليم دنقلة الجنوبية وحتى فى الصومال الفرنسى ، توجد النخيل مزدهرة خصوصا فى واحتى أميولى (وضودة) .

وقد أشرنا آنفا الى أن النخيل توجد نامية فى منطقة بحيرة (تشاد)

فى افريقيا المدارية[١] •

كذلك توجد النخيل باسقة فى جزيرة مدغشقر بيد أن مناخها الرطب لا يساعد على نضوج ثمارها •

وتنمو النخيل نموا حسنا فى اقليم السودان اعتبارا من الحدود المصرية حتى حوالى مدينة الخرطوم فى منطقة ادرار ، وهناك واحات تيسالت وعين تبوك وايراشر وكيراك[٢] •

أما آسيا فتعتبر أهم القارات من حيث عدد النخيل النامية فيها ومن حيث بيئاتها الملائمة للغرس وانتاج التمور •

ولا شك أن العراق أهم البلاد من حيث الاهمية العددية للنخيل ومن حيث انتاج التمور ايضا •

وايران هى البلاد التى تأتى بعد العراق حيث تنمو النخيل بصورة خاصة فى الساحل الشرقى من شط العرب وضفاف نهرى كارون والكرخة وفى منطقة عربستان بوجه عام • وبيئة النخيل الايرانية تشبه الى حد كبير جدا بيئة نخيل العراق •

---

(١) وأهم جهات افريقيا الاستوائية الفرنسية السابقة هى : بوركو، وايناري ، وتيبستي وكانم •

وفي منطقة (بوركو) توجد واحات ضاية ـ ينياردة ـ بيدو ـ كيد ديمي ـ تيجوي ـ كوريكرى ـ غورينك ـ كورو ـ كومر •

(٢) ونضيف الى ما تقدم عن أفريقيا الاستوائية والغربية أنه فى منطقة اينارى توجد واحات اونيانكا الكبيرة ـ واونيانكا الصغيرة وفى منطقة التيبستي واحات بارداي ـ اورو زومرى ـ يبى ـ كوينزنتى ـ دوهون •

وكذلك توجد فى بلاد النيجر فى واحات ـ بيلما ـ دوكى ـ اناي •

وكذلك فى اكرام (واحة فاشبى) وفى اكادس (واحات اينكالى وايفراوان وغيرها • وتوجد فى السنغال بساتين النخل عند ضفة نهر السنغال وواحة (لوغا) •

وفى شبه القارة الهندية الباكستانية بساتين النخل الممثلة بوجه خاص فى بلوجستان وفى اقاليم (ملتان) واقليم البنجاب عموما الى جنب مناطق (ضهره غازى خان) ومظفر قادر ـ (ديرجات) .

وتوجد النخيل فى البلاد السورية ولكن فى نطاق ضيق فى الواحات وعند ضفاف الانهار .

وفى فلسطين بمنطقة (اريحة) ومنطقة (غزة) .

أما شبه الجزيرة العربية فانها بلاد ذات نخيل اينما توفرت الميـــاه ـ وهكذا فأن الواحات التى فيهـــا هى واحات النخيل . وأهم الجهـات ذات النخيل هى الحسا والبحرين وعمان وحضرموت واليمن ونجد والحجاز .

أما فى امريكا الشمالية فان الولايات المتحدة هى أهم الجهات التى تنمو فيها النخيل ، وتعتبر ولاية كاليفورنيا هى الاولى حيث تنمو النخيل فى مناطق كوجيلا بكاليفورنيا وفى ولاية اريزونا بمنطقة فينكس .

وفى ولاية تكساس عند ضفة نهر ريوكراند الاوسط بين لاريدو وسان انطونيو .

هذا وقد جربت زراعة النخيل فى اتحاد جنوبى افريقيا على هوامش اقليم صحراء الكلهارى وفى اقليم الفيلد ووجد ان الزراعة ناجحة .

وكذلك جربت زراعة النخيل فى استراليا بولاية كوينزلاند وفى كل من (روشامبون) و (بركالدين) حيث استعملت النوى فى الاستنبات ولم تكن النتائج مرضية جدا .

ويبين لنا الجدول التالى توزيع النخيل فى العالم حسب احصـاء ١٩٥٢ (الا اذا ذكرت كلمة تقدير بجانب الرقم) .

القطر	عدد النخيل	—
العراق	٣٢١٤٦٨٠١	—
ايران	١١٦٠٠٠٠٠	—
باكستان	٨٠٠٠٠٠٠	(بلوجستان وبنجاب)
الجزائر	٧٤٨٦٠٠٠	—
المملكة السعودية	٩٠٠٠٠٠٠	تقدير
المملكة السعودية	٩٠٠٠٠٠٠	تقدير
المملكة المغربية	٣٩٧١٨٩٣	المنطقة الفرنسية
تونس	٢٥٠٠٠٠٠	تقدير
ليبيا	٢٠٠٠٠٠٠	—
مصر	١٨٠٠٠٠٠	تقدير
اصبانيا	٤٠٠٠٠٠	—
الولايات المتحدة	٣٠٠٠٠٠	—
البلاد الأخرى (خصوصاً الصين الشعبية)	١٠٠٠٠٠٠	تقدير
	٩٢٢٠٤٤٩٤	

(١) يبدو من الاحصائية المذكورة آنفا أن زهاء ٣٨٪ من مجموع عدد النخيل فى العالم تتمثل فى العراق • أى ان عدد النخيل فى العـــراق هو زهاء ٣٢ مليون نخلة من مجموع ٩٢ر٢ مليون نخلة فى جميع انحاء العالم •

(٢) وبعد العراق تأتى ايران حيث فيها من النخيل عدد يتراوح بين ١١ مليون و ١٢ مليون نخلة أو ما يقارب ثلث نخيل العراق •

وتتنافس الجزائر وباكستان لاحتلال المرتبة الثالثة ويصيب كلا منهمـا ٧ـ٨ ملايين نخلة •

(٣) ونلاحظ ان عدد النخيل فى المملكة المغربية يقرب من نصف نظيره فى المملكة العربية السعودية ففى الاولى زهاء -/٤ ملايين نخلة وفى الثانية نحو من -/٩ ملايين نخلة ٠

(٤) كذلك يبدو من الجدول ان السودان وتونس تتقاربان فيما لديهما من النخيل ويتراوح العدد فيهما بين ٢ ونصف مليون الى ٣ ملايين ٠

(٥) ان فى كل من مصر وليبيا زهاء ٢ مليون نخلة ٠ ويبدو العدد بالنسبة لمصر قليلا نظرا لاهتمام مصر فى استغلال أرضها فى زراعة القطن والحبوب الغذائية وقصب السكر والخضر والفاكهة لضيق أرضها وحاجتها لها فى انتاج هذه المحاصيل كنتيجة لنظام الرى الدائم السائد فيها ٠ فى حين ان العدد بالنسبة الى ليبيا يبدو طبيعيا بأعتبار قساوة بيئتها وشحة مياهها وصغر مساحات الارض القابلة للاستغلال وانتاج المحاصيل ٠

(٦) وبعد ذلك يأتى دور كل من الولايات المتحدة واسبانيا ويتراوح عدد النخيل فى كل منهما بين ٣٠٠٠٠٠ و ٤٠٠٠٠٠ نخلة أى أن عدد النخيل فى كل منهما يكاد يقارب عددها فى لواء الرمادى فى العراق ٠

(٧) أما البلاد الاخرى التى ليست لدينا لها احصاءات أو تقديرات فهى الجهات شبه الجافة من جمهورية الهند الممثلة فى شماليها الغربى وبلاد النيجر وجزر موريس وارتيريا والصومال والبرازيل وبلاد الارجنتين وبلاد الصين وغيرها من الاقطار ٠ ويقدر مجموع عدد النخيل فى جميع هذه البلاد بزهاء عشرة ملايين نخلة وهو تقدير يمكن القول عنه بأنه دون الحقيقة والواقع ٠

نخيل العراق :ـ

ذكرنا آنفا ان بيئة العراق الجغرافية ، سيما القسم الجنوبى من البلاد أمثل البيئات فى العالم من حيث ملاءمتها لغرس النخيل وانتاج التمور ٠ كما

لاحظنا ان فى العراق زهاء ثمانية وثلاثين بالمائة من مجموع نخيل العالم • وان عدد نخيله اكثر من ٣٢ مليون نخلة من أصل ٨٧ مليون نخلة فى العالم كافة •

ومما يجدر ذكره أنه لم يجر احصاء رسمى لمعرفة عدد النخيل فى العراق قبل عام ١٩٤٥ • وكان الامر قبل هذا التاريخ الاعتماد على التقديرات وقد كانت هذه التقديرات تشير دائما الى ان عدد نخيل العراق ٣٠ مليون نخلة دون الاشارة الى انواعها وأصنافها العديدة • وكانت الكتابات والدراسات الخاصة فى هذه الناحية محدودة جدا ان لم تكن معدومة •

وكان عام ١٩٤٥ ، حيث قررت جمعية التمور العراقية اجراء احصاء تفصيلى من حيث التوزيع الاقليمى والانواع والاصناف • وقد لاقى المحصون صعوبات جمة فى سبيل حصولهم على أرقام صحيحة للنخيل فى العراق ومرجع ذلك هو بالطبع عدم تعود أصحاب النخيل على عمليات الاحصاء عموما ، وكذلك خشية هؤلاء من أن يكون الغرض من الاحصاء غير الغرض الظاهرى الخاص بالمعلومات اى لاجل فرض ضريبة او ما شابه ذلك • وبالرغم من الصعوبات الجمة التى أحاطت بعملية الاحصاء توصل القوم الى نتائج لا بأس بها يمكن للباحث الركون اليها كما حدث لى أنا عندما اتخذت الاحصاء المذكور أساسا لكتابة رسالتى موضوعة البحث عام ١٩٤٨ •

وقد وجدت فى احصاء ١٩٤٥ ان مجموع عدد نخيل العراق هو ٢٣٠٧١٨٧٥ نخلة موزعة بين النخيل حاملة الثمر وعددها زهاء (١٧ مليون نخلة أو ٧٨٪) والنخل الفحل زهاء ٤٢٥ الف نخلة ٢ر٥٪ والنخل الفسيل زهاء ٤ر٧ مليون نخلة (٢٠٪) • وقد كانت موزعة على الالوية العشرة التالية : البصرة وحصتها من مجموع النخيل زهاء ٤٤ بالمائة والنسب المئوية للالوية الاخرى كانت ١٣ كربلاء و ١٢ الديوانية و ٩ الحلة و ٧ ديالى و ٦ الناصرية و ٥ر٤ بغداد و ٣ر١ الرمادى و ٣ر١ الكوت و ٣ر١ العمارة •

احصـــاء ١٩٤٥

اللـواء	عدد النخيل
البصرة	١٠٠٠٥٦٥٤٧
كربلاء	٣٠٧٤٥١٩
الديوانية	٢٨٣٦٥٠٣
ديالى	٢٠٧٨٨٨٤
الحلة	١٦٨١٢٦١
الناصرية	١٤٢٩٠٦٦
بغداد	١٠٣١٠٧٥
العمارة	٣٠٢١١٠
الرمادى	٢٩٩٩٧٧
الكوت	٢٨١٩٧٤
المجموع	٢٣٠٧١٨٧٥

وقد دلنى أحصاء ١٩٤٥ أيضا على أنواع النخيل الحاملة للتمر والفحل والفسيل فى الالوية العشرة التى تمثل فيها النخيل حسب النسب المئويـــة التى يمثلها كل لواء بالنسبة للمجموع العام للعراق ككل :

اللواء	النخيل الحامل	الفسيل	الفحل	الملاحظات
		النسب المئوية		
البصرة	٤٥ر٣	٣٦ر٧	٤٦ر٥	
الحلة	١٣ر٢	١٤ر٠٩	١٠ر٥	
الديوانية	١٣ر٦	—	٧ر٥	
كربلاء	٧ر٤	٦ر٨	٥	
ديالى	٦ر٨	١٧ر٦	٦ر٧	
الناصرية	٦ر٦	٤ر٤	٩ر٨	

النسبة المئوية

بغداد	٤ر٢	٥ر٧	٣ر٩
الرمادى	١ر٣	١ر١	١ر٤
الكوت	١ر٣	١	١ر٣
العمارة	٠ر٨	٢ر٧	—
المجمــوع	١٠٠	١٠٠	١٠٠

ولا يحتاج الاحصاء الى تعليق اذ ان التوزيع نسبى حسب أهمية كل لواء واسهامه فى المجموع العام للنخيل .

أما أصناف النخيل حسب احصاء ١٩٤٥ ، فان الجدول التالى يبين ذلك بوضــوح :

اللواء	الزهدى	الساير	الحلاوى	الخضراوى	الانواع الاخرى	الملاحظات
			النسب المئوية			
العمارة	٠ر٢	١ر٧	٠ر٢	٢ر٧	١ر١	نسبة مئوية
بغداد	٨ر٥	—	—	—	٣ر٢	
البصرة	٥ر٦	٩٢ر٢	٩٩ر٨	٧٠	٤٧ر٢	
الديوانية	٢٥	—	—	—	١٦ر٨	
ديالى	١٥ر٢	—	—	—	—	
الرمادى	٠ر٣	١ر٥	٠ر٣	٢ر٨	١ر٢	
الحلة	٢٧ر٢	—	—	—	٨ر٧	

اللواء		النخيل الحامل		الفسيل	الفحل	الملاحظات
كربلاء	١٥ر٢	—	—	—	٥ر٥	
الناصرية	٣ر٣	—	—	٣٦ر٤	١٧ر٥	

يلاحظ على النسب المئوية لاصناف النخيل حسب الالوية ما يلى :

(١) البصرة تكاد تحتكر نخيل الساير والحـــلاوى وتشتمل على ٧٠ بالمائة من نخيل الخضراوى •

(٢) الفرات الاوسط والادنى (الديوانية ـ الحلة ـ كربلاء) ، يحتكر ٦٠ بالمائة من نخيل الزهدى •

(٣) تشتمل الناصرية على زهاء ٢٦ بالمائة من نخيل الخضـراوى وفى ديالى ١٥ بالمائة من نخيل الزهدى •

أما احصاء ١٩٥٢ ، وهو الاحصاء الاحدث ، فانه يدلنا على أن مجموع عدد النخيل فى العراق أكثر من عددها الوارد فى الاحصاء السابق بزهاء ٥٠ بالمائة • وهذا ما قدرته سابقا فى بحث لى نشر قبل خمس سنوات[١] •

وهكذا فان مجموع نخل العراق حسب احصاء ١٩٥٢ المذكور اعلاه هو أكثر من ٣٢ مليون نخلة •

ونحن نحتفظ برأينا التفصيلى حول احصاء ١٩٥٢ ، حيث أنه لم يكن موفقا التوفيق المنتظر له وذلك لامرين يتعلق أولهما بمن كان يعطى الحقائق للمحصين حيث لم يكونوا مخلصين صادقين فى اعطاء الحقائق لنفس الاسباب التى ذكرناها بشأن احصاء ١٩٤٥ ، وثانى الامرين هو شـــخص القائمين بالاحصاء مباشرة وهم المحصون الذين وقع عليهم الاختيار نظرا لجهلهم فى أصول الاحصاء الفنى من جهة وكسلهم وتواكلهم من جهة أخرى • وعلى كل حال يمكن القول بأن الاحصاء الجديد ـ احصاء ١٩٥٢ ـ هو أكثر دقة وقربا للواقع من الاحصاء السابق • ويلاحظ بأنه لم يجر تعداد النخيل لالوية العمارة والكوت والرمادى وكركوك • مع العلم بأن مجموع نخيل هذه الالوية (حسب احصاء ١٩٤٥) يكاد يبلغ ١٫٥ مليون نخلة فضلاً عن ان لواء الرمادى لم يجر فيه أى تعداد فى الاحصائين جميعا (١٩٤٥ و ١٩٥٢) وقدر العدد

---

(١) انظر الدباغ المصدر السابق ص ١٩٩ •

خـارطة كثافة النخـيل في العراق



خريطة توزيع كثافة النخيل فى العراق

فى هذا اللواء بزهاء ٤٠٠ الف نخلة • كما دلنا احصاء ١٩٤٥ على ان عدد النخيل فى لواء كركوك هو زهاء ٥٦٤٠١ نخلة •

انواع نخيل العراق (١٩٥٢)

لاحظنا فيما سبق أن انواع النخيل فى العراق ثلاثة هى النخل المثمر والنخل الفسيل ، والنخل الفحل • ويبلغ النخل المثمر فى العراق عددا يقرب من ٢٤٫٥ مليون نخلة ومن حيث النسبة المئوية بالنسبة لمجموع النخيل نجدها تصل الى نحو ٧٦ بالمائة •

ويربو عدد النخل الفسيل على ال/٧ ملايين نخلة ونسبتها المئوية حوالى ٢٢ بالمائة من المجموع •

أما النخل الفحل فعدده زهاء نصف مليون نخلة والنسبة المئوية أقل من ٢٪ بقليل[١] •

ويبدو هذا التصنيف طبيعيا ، حيث قد سبقت الاشارة الى أن طلع نخلة واحدة من النخل الفحل يكفى لتلقيح خمسين نخلة من النخل المثمر وهكذا لو رجعنا الى الاحصاء رأينا ان النسبة ذاتها محفوظة باعتبار نصف مليون نخلة من النخل الفحل يقابلها نحو ٢٤٫٥ مليون نخلة من النخيل الحاملة للتمر •

وفيما يتعلق بالنخل الفسيل فان معظمها ان لم تكن جميعها ستصبح فى المستقبل القريب أو البعيد (بالنسبة لاعمارها) نخلا حاملا للثمر •

التوزيع الاقليمى للانواع :ـ

يمكن القول اجمالا بان انواع النخيل الثلاثة تمثل جميعها فى الالوية التى توجد فيها النخيل كما يبدو ذلك واضحا فى الجدول التالى (١٩٥٢) •

هناك نوعان من الفحل كما اشرنا سابقاً وهما الغنامى وهو نوعان ايضاً الاحمر والاخضر • والخكري وهو ثلاثة انواع هى ـ (١) السميسمى و (٢) القريطي و (٣) والوردى •

اللواء	النخل المثمر	الفسيل	الفحل	المجموع	الملاحظات
بغداد	١٣٥٢٩٤١	٨٣٧٤٢٨	٢٠٥٢١	٢٢١٠٨٩٠	
ديالى	١٨٥٣٣٨٤	٩٠٦٩٥٢	٣٧٣٢٦	٢٧٩٧٦٦٢	
الحلة	٣١٠٣٣٣٧	١٥٧١١٨١	٧٥٣٤٤	٤٧٤٩٨٦٢	
الديوانية	٣٠٠٠٧٨٤	٤٠٢٦٥٨	٧٦٦٤٣	٣٤٨٠٠٨٥	
كربلاء	١٣٢٧٥٩١	٥٠١٧٣٣	٤١٥١٥	١٨٧٠٨٣٩	
الناصرية	١٨٥٩٠٣٢	٢٩٦١٩٧	٥٥٤٣٩	٢٢١٠٦٦٨	
البصرة	١٠٩٣٠٨٠٧	٢٣٠٥٤٠٥	١٦٣٥٦٠	١٣٣٩٩٧٧٢	
العمارة	٤٣٢٤١٣	١٢٨١٦٣	٣١٥٣٤	٥٩٢١١٠	تعداد ١٩٤٥
الكوت	٣٥٣٤٩٦	٤٣٨٩٤	١١٢٢	٣٧٨٥١٢	» »
كركوك	٣٢٧٥٧	٢٣٣٣٤	٣١٠	٥٦٤٠١	» »
الرمادى	٣٣٠٠٠٠	٦٥٠٠٠	١٥٠٠٠	٤٠٠٠٠٠	تقدير
المجموع	٢٤٢٢٦٥٤٢	٧٠١٦٩٤٥	٥٠٣٣١٤	٣٢١٤٦٨٠١	

يستنتج من الجدول المذكور آنفا ما يأتى :

(١) ان حوالى ٤٥ بالمائة من النخل المثمر جميعه يتمثل فى لواء البصرة ، فى حين ان نسبة النخل الفحل هى زهاء ٣٤ بالمائة من المجموع ونفس النسبة الاخيرة بالنسبة للفسيل • وبالطبع تعتبر البصرة هى الاولى من حيث مجموع نخيلها ، اذ فيها زهاء ٤ و ١٣ مليون نخلة من مجموع ٢ر٣٢ مليون نخلة العراق كله •

(٢) ان اللواء الذى يلى البصرة من حيث الاهمية العددية هو لواء

الحلة اذ فيه زهاء ٤٫٧٥ مليون نخلة منها زهاء ٣٫١ مليون من النخل المثمر وزهاء ١٫٦ من النخل الفسيل والبقية من النخل الفحل ٠

(٣) تحتل الديوانية المرتبة الثالثة فى عدد نخيلها حيث فيها زهاء ٣٫٥ مليون نخلة منها زهاء ٣ ملايين من النخل المثمر و ٤٠٠ الف نخلة من النخل الفسيل والبقية من النوع الفحل ٠

(٤) لواء ديالى هو اللواء الرابع وعدد نخيله زهاء ٢و٨ مليون نخلة منها زهاء ١و٨٥ مليون من المثمر والبقية من الفسيل والفحل ٠

(٥) بغداد والناصرية لواءآن يتساوى فيهما عدد النخيل وفي كل منهما زهاء ٢و٢ مليون نخلة ، وهما فى المرتبة الخامسة من حيث الاهمية وتحتل كربلاء المقام السادس وعدد نخيلها زهاء ١و٩ مليون ٠ أما العمارة والكوت والرمادى فهي أقل الالوية من حيث عدد النخل حيث يقل عدد نخيل كل منها عن نصف مليون نخلة ٠

أما كركوك فنخيلها زهاء (٥٦) الف نخلة وليست من النخيل التي تعطي ثمراً جيد سواء من حيث الكمية أو النوعية ٠

اصناف النخيل :ـ

فى العراق اليوم نخيل تحمل الثمار وتنتج (٤٥٥) صنفاً من اصناف التمور كما سيجيء الذكر عن هذه التمور وميزات أهمها التجارية منها وغير التجارية ٠

وفلاح النخل الحاذق فى مستطاعه التفريق بين اصناف النخل من ملاحظة شجرة النخل نفسها ولكن امثال هكذا فلاحين يندر وجودهم الان فى بساتين نخل العراق ويوجد منهم البعض فى منطقة شط العرب وديالى بوجه خاص ٠

وليس فى وسع الباحث أن يستنتج أوصافاً معينة لاصناف النخيل

المختلفة • وكذلك الفلاح نفسه لايملك القابلية التى تؤهله لتشخيص الاصناف حسب اوصاف معينة • لذلك فان الاعتماد على تقسيم النخيل الى اصنافهـــا يكون على اساس تمورها بالدرجة الاولى •

ويلاحظ على تعداد النخيل ـ حسب أحصاء ١٩٥٢ ـ ان اكثر الالوية تعدداً فى اصناف النخيل هو لواء البصرة • وبعد ذلك يأتى دور لواء ديالى • اما الالوية الاخرى فان اصنافها الاساسية ثلاثة (عدا نوعى الفحل والفسيل الذين سبق الذكر عنهما فى انواع النخيل) • وهذه الاصناف الثلاثة هى نخيل الزهدي والخستاوى والادكال •

اما اصناف نخيل البصرة فأهمها ـ من الناحية العددية ـ هى نخيـــل الساير ويبلغ عددها زهاء خمسة ملايين نخلة ويأتى بعدها نخيل الحلاوى وعددها زهاء ٣و٣ مليون نخلة • ثم الخضراوى وعدد نخيله زهاء المليون • والزهدى وعدد نخيله زهاء ٦٠٠ الف نخلة • وبعد ذلك يأتى دور نخيـــل الانواع الاخرى الممثلة بنخيل البرحي والديري والبريم والجبجاب والعويدى الحويزي والادكال (عدا الفحل والفسيل) •

اما اصناف نخيل ديالى والديوانية والحلة والناصرية وبغداد وكربلاء فيوضحها الجدول التالى (١٩٥٢) •

اللواء	الزهدي	الخضراوي	الخستاوي	الساير
ديالى	١٥٢٦٨٠٥	١٣٧٣٨	١٣٧٤٧٢	٤٦٥١٣
الديوانية	٢٢١٩٥١٥	—	٤٩١٨	—
الحلة	٢٨٣١٦١٣	—	٨٩٤٠٧	—
الناصرية	٤١٦١٩٨	٥٤٧٧٣٨	—	٤٥٨٢٣٤
بغداد	١٢٨٣٠٩٨	٣١١٠	٣٣١٢٦	—
كربلاء	١١٨٨٦٤٦	—	٧١٤٨٥	—

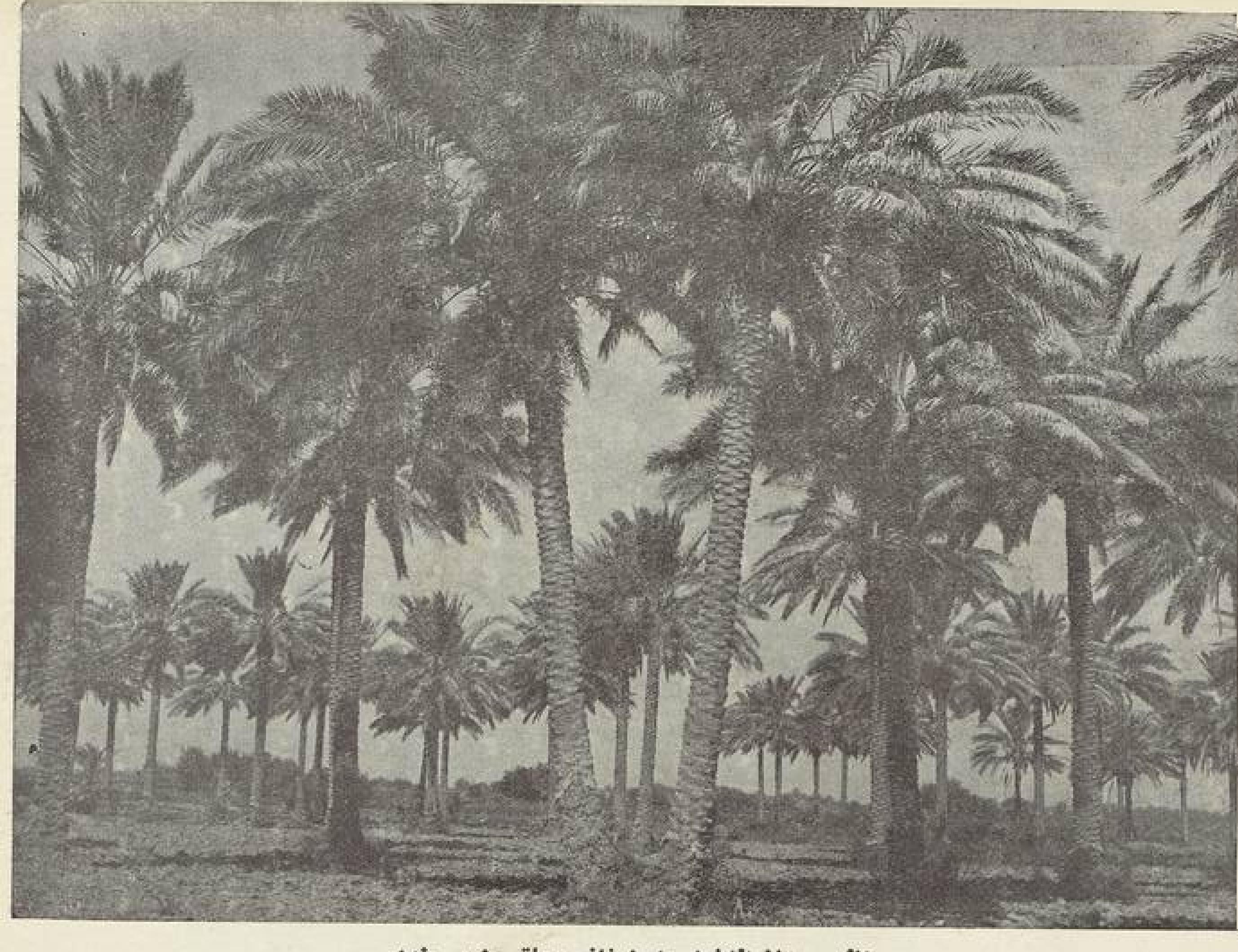
يتبع جدول تعداد النخيل عام ١٩٥٢

اللواء	الادكال	الفسيل	الفحل	المجموع
ديالى	١٠٣٣٨٠	٨٩٢٣٤٤	٢٧٠٠٠	٢٧٥٩٧٥٤
الديوانية	٧٢٦٣٥١	٤٠٢٦٥٨	٧٦٦٤٣	٣٤٨٠٠٨٥
الحلـــة	١٨٢٣١٧	١٥٧١١٨١	٧٥٣٤٤	٤٧٤٩٨٦٢
الناصرية	٤٣٦٦٦٢	٢٩٦١٩٧	٥٥٤٣٩	٢٢١٠٦٦٨
بغداد	٣٣٦٠٧	٨٣٧٤٢٨	٢٠٥٢١	٢٢١٠٨٩٠
كربلاء	٦٧٤٦٠	٥٠١٧٣٣	٤١٥١٥	١٨٧٠٨٣٩

يبدو من الاحصائية المذكورة آنفاً ان في الوية الفرات الاوسط والادنى (كربلاء والحلة والديوانية والناصرية) زهاء سبعة ملايين نخلة من نخيل الزهدي من أصل زهاء ١٠ ملايين نخلة في جميع ألوية النخيل في العراق • وعدا عن هذه المنطقة هنالك أيضاً نخيل للزهدي في كل من لوائي ديالى وبغداد ومجموع نخيل الزهدي فيهما زهاء ٢٫٨ مليون نخلة يصيب ديالى منها اكثر من نصف هذا المجموع بقليل • في حين ان نخيل زهدي البصرة لا تزيد – الا قليلا – على نصف مليون نخلة •

أما نخيل الخضراوي في العراق فتقاسمها البصرة والناصرية بأعتبار تجاورهما لبعضهما • وفي البصرة من نخيل الخضراوي زهاء المليون ، في حين ان في الناصرية زهاء نصف مليون نخلة من نخيل الخضراوي ، وهنالك بضعة عشر الف نخلة من الخضراوي في ديالى وبضعة آلاف منه في بغداد •

أما نخيل الادكال ، فتمورها على أنواع كثيرة الشبه ببعضها وببعض انواع التمور الاخرى • ويبلغ مجموع عدد هذه النخيل زهاء المليونين منها زهاء ثلث العدد يتمثل في لواء الديوانية (حوالى ٧٣٠ ألف نخلة ادكال) وزهاء الربع (نصف مليون نخلة ادكال) في الناصرية • وفي الحلة حوالى ثمن المجموع (نحو ٢٠٠ الف نخلة أدكال) وفي ديالى زهاء المائة الف نخلة منها • في حين ان البقية تتقاسمها كربلاء وبغداد على التوالى •



منظر بستان النخيل على ضفاف دجلة جنوب بغداد

والعادة ان تستغل ارض البستان فى زراعة الخضروات

أما نخيل الخستاوى فتكاد تنعدم فى البصرة • ويبلغ مجموع عـــدد نخيلها فى العراق كافة زهاء ٣٥٠ الف نخلة منها نحو ١٤٠ الف نخلـــة خستاوى فى ديالى و ٩٠ الف نخلة فى الحلة و ٧٠ الف نخلة فى كربلاء و ٣٥ الف نخلة فى بغداد والبقية فى الديوانية •

احصاء ١٩٦٧/١٩٦٨ •

لقد بذلت مصلحة التمور العراقية بالتعاون مع دائرة الاحصاء المركزية بوزارة التخطيط قصارى الجهد لعمل احصاء جديد للنخيل • وتدل النتائج الاولية على ان المجموع العام للنخيل لم يتبدل مما يدل على وجود توازن بين زوال البساتين واعادة غرس النخل فى العراق •

الخضر والفاكهة بين النخيل :ــ

مما يميز بساتين النخيل فى العراق أن أرضها مستغلة فى زراعة بعض الخضر • كما أن فواكه اقليم البحر الابيض المتوسط تنمو نمواً حسناً بين اشجار النخيل وتستظل بها من لفح أشعة اشمس فى صيف العراق القائظ• ويمكن القول بأنه يندر ان تخلو أية أرض واقعة بين النخيل من الخضروات كل حسب نوعه والحاجة اليه سواء كانت الغاية من زراعة نوع الخضـرة لاستهلاك الفلاح الخاص أو لاجل تجهيز اسواق المدن بمنتجات الخضر •

أما أهم الخضروات النامية فى اراضى بساتين النخيل فنذكرها هنا مرتبة حسب الحروف الابجدية وهذه هى :

الاكطين (اليقطين) والاكطين ابو ركب (حج احمد) والبصل والبامية (البانية) والبطاطا (بتيتة) والبيذنجان (البيتنجان ، والبطنـــج ، والبربين ، والبطيخ ، والباقلاء (الباجلة) ، والثوم ، والجزر والحلبة ، والحناء (الحنة)، والخس ، والخيار التعروزي ، والخيار الماي ، والدبشى (يطلق هذا الاسـم على أسم الرقي فى بعض جهات الفرات الاوسط والادنى) والرقي (الركى)،

والرشاد والسلق (السلك) والسبيناغ ، والشوندر ، والشلغم (اللفت) والشبنت ، والشجر الاحمر والطماطة ، والفجل ، والفلفل ، والكراث والكرفس ، واللوبياء والمهانة والماش •

وفي حالة عدم استغلال أرض البستان في استنبات الخضروات فأن الادغال من نوع الحشائش تنمو فيها ، فتصبح مرعى ، ويقوم صاحب البستان بتأجيرها الى اصحاب الاغنام والماعز •

أما اشجار الفاكهة النامية بين النخيل ، فيمكن القول بأن اهم المناطق ذات الفاكهة هي بساتين ديالى وبساتين كربلاء وبساتين بلد وبساتين بغداد •

ويمكن القول بان اشجار الموالح في منطقة ديالى هي اهم المناطق على الاطلاق بالقياس مع بساتين النخيل الاخرى في بقية جهات العراق •

اما بساتين بلد فتشتمل على أهم حدائق الكروم • في حين ان بساتين كربلاء تشمل حدائق فاكهة الكوجة وغيرها •

وتشمل بساتين بغداد على اشجار النارنج وبعض الموالح عدا عن أنواع الفاكهة الطرية الاخرى الممثلة بالمشمش والكوجة والاجاص •

وتوجد اشجار التفاح في جميع البساتين المذكورة سيما لوائي ديالى وبغداد •

وها نحن ندرج اسماء انواع الفاكهة النامية بين اشجار النخيل حسب الترتيب الابجدي • وهذه هي :ـ

الآلو بالوا (من نوع الاجاص الصغير الحجم ينمو في بدره) • البرتقال والتوت والتين والتفاح والتين الشوكي (بقلة) والجوز (في منطقة زرباطية وشجرة واحدة في العمارة) والحبوة والخوخ الصوفي والخوخ والرمان والزيتون (بقلة) والسفرجل والسدر (النبك) ، والطرنج والعنب(الكروم) والكنار (في زرباطية وهو النبك) ، والنارنج والنومي (الليمون) الحلو

والحامض والنومي الهندي (نومى بصرة ـ وهذا نادراً جداً) •

١ ـ فوائد النخيل[1]

تزود النخلة الانسان وحيواناته الاليفة بالظل الوفير للوقاية من وهج الشمس فى الصيف • وتحمى النخلة اشجار الفاكهة وخصوصا اشجار الحمضيات كالبرتقال والنومى وغيرها والتى تنمو تحتها من برد الشتاء وحر الصيف • ويوجد فى العراق حوالى ٢٤ نوعاً من اشجار الفاكهة تنمو ما بين النخل علاوة على ما يزيد عن ٣٥ صنفا من الخضروات التى تنمو فى ظلال النخيل • وتستعمل جذور وجذوع وليف وجريد وخوص وكرب وعذوق النخلة كوقود •

٢ ـ قلب النخلة :

عند قطع رأس النخلة وتجريده من السعف والكرب والليف تظهر القمة النامية أو (الجمار) • وتؤكل القمة النامية لحلاوتها وطراوتها ونكهتها اللذيذة الخاصة •

٣ ـ الجذع :

يقطع جذع النخلة طوليا الى نصفين قبل جفافه • وبعد ان تجف تستعمل انصاف هذه الجذوع فى بناء معابر السواقى وجسور القنوات الصغيرة وجدران وسقوف البيوت ومساند عرائش العنب •

٤ ـ الليف :

يصنع من الليف نوع رخيص من الحبال التى تستعمل فى اغراض شتى ويستعمل الليف فى حشو مقاعد الكراسى ولف طينة شجيرات دائمة الخضرة عند قلعها من المشتل ونقلها الى البساتين •

---

(١) راجع ـ تقرير عام عن التمور العراقية ـ مصلحة التمور العراقية بغداد ١٩٦٧ ص ٣٥ ـ ٣٦ •

٥ ـ **السعف :**

تستعمل السعفة بكاملها مجردة من السلى فى تسقيف الظلل والبيوت البسيطة وتسييجها •

٦ ـ **الجريد :**

يستعمل الجريد فى عمل السلال والاقفاص والاسرة والمهود والكراسى والظلل • وتستعمل السلال والاقفاص لنقل الخضروات وتربية ونقل الحيوانات الداجنة كالدجاج وغيرها • ويستعمل كثير من الناس وخصوصا القرويون الاسرة والمهد والكراسى المصنوعة من الجريد فى تأثيث بيوتهم • وتستعمل الكراسى المصنوعة من الجريد فى كثير من المقاهى الشعبية • وعند بناء ظلة لتربية النباتات والحصول على الشتلات يستعاض عن الخشب بجريد النخل •

٧ ـ **الكرب :**

يربط الكرب الى شباك الصيادين لاستعماله كطوافات اثناء صيد السمك • ويستعمل الكرب وخصوصا كبير الحجم منه فى مساعدة الاطفال المبتدئين على السباحة فى تعلم السباحة • اذ يستعمل فى الكربة ثقبان ويمرر بهما حبل وتوضع الكربة على ظهر الصبى ويربط الحبل حول بطنه • وفى كثير من الاحيان تستعمل كربتان وقد تغلف بالقماش •

٨ ـ **الخوص :**

يصنع من الخوص مختلف انواع الاوعية والحصران والمراوح والمكانس ولعب الاطفال • ومن أهم الاوعية هى الزنابيل والخصاف • وتستعمل الزنابيل فى نقل وخزن مختلف الحاصلات الزراعية والسماد الحيوانى والتراب والجص وغيرها • وتستعمل (العلاكة) من قبل ربة او رب البيت لنقل المواد الغذائية من السوق الى البيت •

ويحاك الخوص على اشكال مختلفة كأوعية صغيرة لوضع بعض الحلويات للاطفال فيها أو لاستعمالها كلعب رخيصة لتسليتهم • ويستعمل الخصاف على نطاق واسع لكبس التمور • وتستعمل الحصران فى البيوت لغرض الجلوس عليها او لوضعها تحت النخلة عند قص التمر • ان استعمال المراوح اليدوية والمكانس المصنوعة من الخوص شيء شائع الوجود فى كثير من البيـــوت وخصوصا فى وسط وجنوب العراق •

٩ ـ فوائد الثمـار :

لثمر النخل فوائد فى مراحل نضجها كما موضحة ادناه :

الخلال ـ يؤكل خلال بعض الاصناف كفاكهة نظرا لحلاوته• ويستعمل الخلال كذلك كعلف للحيوانات • ويغلى خلال الجبجاب والبريم ثم ينشر على الحصران ويغطى بها كذلك ويترك فى العراء حتى يجف تدريجيا ويصبح ما يسمى محليا (خلال مطبوخ) •

الرطب ـ يؤكل الرطب كفاكهة لذيذة وهو مرغوب جدا من قبـــل المستهلكين نظرا لفائدته الغذائية وطراوته ونكهته اللذيذة •

التمر ـ يؤكل كفاكهة وكحلوى وخصوصا اثناء اشهر الخريف والشتاء، ويحتوي التمر على كاربوهيدرات وبروتين ومواد دهنية واملاح معدنيـــة وتختلف نسب هذه المواد فى اصناف التمور • ومن التمور يصنـع الدبس والخل والكحول والسكر السائل والعلف الحيوانى ومســحوق الداتامين ، وكذلك يدخل التمر فى تحضير عشرات الانواع من الفطائـــر والمعجنات والحلويات •

١٠ ـ فوائد النوى :

للنوى ثلاث فوائد رئيسة كما هى موضحة ادناه :

علف الحيوانات ـ يطحن النوى ويخلط بنسب معينة مع انواع اخرى

من العلف الحيوانى • او يوضع فى ماء لمدة معينة لكى يترطب ويصبح طازجا فيعطى للحيوانات كعلف مفيد •

وقود ـ يستعمل النوى كوقود فى افران تبيض النحاس وأتون الحدادين •

زيت النوى ـ يستخلص من النوى زيت يصلح للاستهلاك البشري بالاضافة الى استعماله فى صناعة الصابون • وينتج الطن الواحد من النوى حوالى ٥٠ ـ ٨٠ كيلو من زيت النوى •

امراض التمور والنخيل :

شأن النخيل شأن غيرها من اشجار الفاكهة بخصوص تعرضها للآفات والحشرات عداعما يؤذيها من الظاهرات الطبيعية المتعلقة بالمناخ واحوال الجو وبالمياه والتربة •

ومن هذه الظاهرات رياح (البارح) وهى رياح السموم المعروفة والتى هى رياح شمالية غربية أو غربية • وتسبب هذه الرياح ضرراً جلياً فى ثمار التمر حيث تؤدي فى الغالب الى تقليل الرطوبة النسبية فى الجو فيؤدى الامر الى تبخير مياه ثمار النخل مما يسيء الى نوع الثمرة وحجمها • وبالتالى يقل مقدار وزنها •

كذلك يقال عن الزوابع الرملية ، التى تضر بالثمار خصوصاً اذا صادف ذلك مع اصابة الثمار بعنكبوت النخيل الذى سيجيء الذكر عنه بعد قليل •

ويضاف الى ذلك أن المياه الوافرة فى فصل الفيضان وشحة المياه فى الصيهود مما يضر النخل فيجب ألا يكون هناك افراط ولا تفريط فى مياه ري النخيل •

وكنت اريد ان أفصل بين امراض النخلة (كشجرة) وبين امراض التمرة (كثمرة) ولكن وجدت من الافضل ان ابحثها سوية نظراً للعلاقة الطبيعية الوثيقة بين الشجرة وثمرها •

وبناء على ذلك يمكن تلخيص أهم الامراض والآفات والحشرات التي تصيب النخيل بما يأتي :

(١) خياس طلع النخيل[١]

يعتقد ان هذا اخطر الامراض التي تنجم عنها خسارة اقتصادية كبيرة لنخيل العراق في حالة الاصابة به ولكن من حسن الحظ أن الاصابات الخطرة نادرة حيث ان العادة ان تكون خفيفة لاتزيد على ٢ بالمائة من النخيل .

ومما يجدر ذكره ان منطقة البصرة (بين الفاو جنوبا والقورنة وناحية المدينة شمالا) هي اكثر المناطق تعرضاً لخطر هذا المرض مع اعلم انه قد تكون هناك اصابات بسيطة بهذا المرض ـ احياناً ـ في بساتين ديالى والحلة وبغداد . واقرب عهد لنا بأصابة نخيل البصرة بهذا المرض كان في موسم ١٩٤٩[٢] كما سنرى .

ومما يميز مرض خياس الطلع تكون بقع داكنة متخيسة على السطح الخارجي للطلعة ، وقد تكون هذه البقع واسعة شاملة الطلعة جميعها . ويلاحظ انه في الاصابات الشديدة قد لا تتفتح الطلعة فلا ينطلق اللقاح منها وتموت الشراميخ وهي في مهدها .

ويتسبب خياس الطلع عن عاملين هما : (١) العامل الحيوي . و(٢) العامل الفيزيولوجي . والعامل الحيوي هو الذي يسببه نوع خاص من أنواع الفطر . بينما نجد الفيزيولوجي سببه الانخفاض الهائل في درجة الحرارة دون درجة التجمد في أثناء ظهور الطلع أو في أوقات وشيك ظهوره .

ومما يجدر التنويه به أن اصابة موسم ١٩٤٩ قد فتكت بطلع نخيل البصرة فتكا ذريعا حيث قدرت نسبة الاصابة حينذاك بين ٥٠ بالمائة و ٨٠ بالمائة من النخيل .

---

(١) Manjinilla Schaettae

راجع الاعظمي ـ عبدالرزاق ـ مجلة الزراعة العراقية ج٣م ٦ـ١٩٥١ ص ٢٩٥ ـ ٢٩٨

(٢) انظر الاعظمي ـ المصدر السابق ص ٢٩٥

ويمكن القول اجمالاً انه اذا ما اصيب طلع النخل بمرض الخياس فلا يرجى شفاؤه مهما كانت العناية بالعلاج وهكذا فان الاعتماد كله يكون على الوقاية التى يمكن تلخيص وسائلها بما يأتى :

« أ » العناية الكبرى بخدمة النخلة وتهيأة متطلباتها لتكون قوية نشطة وهكذا تكون بمنجى من الاصابة .

«ب» غرس أصناف النخل المقاومة لمرض الخياس ومن أمثلتها الحلاوى والزهدى فى حين أن صنفى الخضراوى والليلوى كثيرا التعرض للاصابة بهذا المرض .

«ج» قص الطلع المصاب حالا وانزاله بروية وجمعه وحرقه لتجنّب تطاير الفطر أو بذيراته لتصيب النخل السليم .

« د » عدم استعمال الآلات التى استعملت فى النخل المصاب مرة اخرى فى النخل السليم وذلك منعاً للعدوى المتوقع .

(٢) عنكبوت غبار النخيل(١)

ان أصل هذا المرض منشؤه تسلط عنكبوت صغير أصفر اللون مخضر قليلا على ثمار النخل وهى فى دور الخلال ، وذلك فى مستهل شهر حزيران حيث ينسج شبكة من النسيج الرقيق وبعد ذلك يتراكم الغبار على هذه الطبقة الرقيقة بحيث تبدو التمرة ذات لون وسخ داكن مما يتبادر الى ذهن البعض بأنها طبقة من الغبار ، ولكن الواقع ان هناك عددا من العناكب ذات الاعمار المختلفة تتحرك تحت النسيج الذى عملته لمحافظة نفسها من الرياح ومن أعدائها الاخرى وكذلك لتعمل بيئة صالحة لوضع بيوضها .

ويصيب هذا العنكبوت خلال الخضراوي والليلوى والبرحي بصورة مبكرة فى شهر حزيران فى البصرة وتشتد الاصابة فى شهرى تموز وآب .

---

(١) Paratetranchns Simplex

راجع جورج ـ ديمترى ، (عنكبوت غبار النخيل فى لواء البصرة) مجلة الزراعة العراقية ـ م٣ ج٤ سنة ١٩٤٨ ص ٤٦٥ ـ ٤٦٩ .

ولهذا العنكبوت شكلان هما الشكل الصيفى ذو اللون الاصفر المائل الى الخضرة والمذكور آنفا ، وهو سريع الحركة ويعيش على العذوق وطبقة نسيج الثمرة .

أما الشكل الشتوى ذو اللون الاحمر واللون الاحمر الداكن الذى ينسحب من الثمرة الى السعف فى أواخر مرحلة الرطب ليقضى فصل الشتاء حيث يلتصق بالخوص ويبقى ساكنا حيث تمر عليه فترة الشتاء وهو فى دور تقل حركته فيه بسبب الجوع .

ويضع العنكبوت أيضا نوعين من البيض هما البيض الصيفى حيث تضع الانثى بيضها بين الخيوط الحريرية التى تنسجها على العذوق ولون هذا البيض صدفى لماع وشكله مدور منحوت بأشكال هندسية منظمة .

أما البيض الشتوى فيمتاز لونه بأنه أحمر غامق ومظهره لماع وشكله مدور وتضع الانثى بيوضها فى أشهر كانون الاول والثانى وشباط .

ويلاحظ أن الاصابة تشتد بالنسبة لنوع الخضراوى حيث تبلغ نسبة الاصابة ٨٠ بالمائة فى منطقة البصرة سيما المناطق المنخفضة فى بساتين العجيراوية وبساتين أراضى شط العرب وبساتين أراضى الذنائب فى الجنوب .

ومما يجدر ذكره أن الاصابة تشتد فى الانواع الآتية حسب التوالى :

١ ـ الخضراوى ٢٠ ـ الليلوى ٣٠ ـ الديرى ٤٠ ـ الحلاوى ٥ ـ البرحى ٦٠ ـ الجبجاب . مع الملاحظة بأن نوعى الزهدى والساير اصابتهما قليلة بالقياس مع الانواع السابقة .

والجدير بالذكر وجود رابطة قوية بين شدة الاصابة بعنكبوت النخيل وانتشارها من جهة وبين كثرة هبوب الرياح الشمالية الغربية الجافة التى يسميها السكان المحليون باسم (البارح) من جهة اخرى . وتهب هذه الرياح عادة فى أشهر الصيف المتمثلة بشهور حزيران وتموز وآب وتكون متربة أيضا .

وتكون المكافحة بواسطة نثر زهر الكبريت باستعمال المنافيخ اليدوية

على العذوق المغبرة ، وباستطاعة الفلاح الواحد أن يعفر زهاء ٣٥ نخلة . وتتراوح الكمية التي تكفي للنخلة الواحدة بين ٥٠ـ١٠٠ غرام .

(٣) حشرة الدوباس(١)

وطريقة المكافحة هي أن تعفر النخيل باستعمال مسحوق خليط من النيكوتين والنورة والرماد باستعمال مكائن خاصة للتعفير .

(٤) خنفساء (التاذوع) (٢):

التادوغ خنفساء كبيرة تعيش على جذع النخلة وتنخره ، وكلما كثر عددها زاد خطرها وقد يؤدي الامر الى ابادة النخلة .

ولا توجد طريقة للمكافحة . لذلك ينبغي العناية بالنخلة من حيث الخدمة والتسميد والتقليم والري والخ .. لتكون نشيطة فتية تقاوم الآفات .

(٥) حشرة الحشف (الحميرة) (٣):

وهذه الحشرة عبارة عن فراشة صغيرة ، تعيش على الثمار وتؤدي الى جفافها بحيث تصبح مجوفة ذات لون أحمر وبمرور الوقت تسقط على الارض .

ولا توجد طريقة للمكافحة ، لذلك لا بد من العناية بالنخلة وثمارها كما نوهنا الى ذلك قبل قليل .

(٦) حشرة (أبو مزريف) (٤):

وأبو مزريف عبارة عن خنفساء كبيرة بنية اللون تعيش على جذوع النخل وعلى العذوق وتنخر فيها .

أما مكافحتها فليست معروفة ولكن يوصي المختصون بالعناية بالنخلة وثمرها .

وهنالك ـ عدا عما تقدم ـ حشرات قشرية مختلفة اخرى تعيش على النخيل وثمارها وهي آفات تظهر بين آونة واخرى ومكافحتها ليست معروفة.

---

(١) Oryctus Elegans

(٢) Ommatisus Binotatus

(٣) Batrachedra Amydraula

(٤) Pseudoqhilus testaus

وتقوم الاقسام المختصة بوزارة الزراعة العراقية ببحوث وتجارب حول مسألة الآفات والحشرات التي تصيب النخيل لاجل التعرف عليها وعلى ميزاتها وايجاد طرق ووسائل لمكافحتها •

اقتراحات عاجلة :

يحسن بنا أن نضم صوتنا الى أصوات هؤلاء الذين يهيبون بدوائر وزارة الزراعة لتأسيس دائرة مركزية في قسم الارشاد الزراعي تكون مهتمها مقصورة على (غرس النخيل والعناية بها ومكافحة أمراضها) • وتكون لهذه الدائرة المركزية مبدئيا فرعان ـ أحدهما في البصرة والاخر في منطقة الفرات (على أن تؤسس بعد ذلك وبعد مضى بضع سنوات فروع اخرى في ألوية الحلة وكربلاء والديوانية والناصرية وديالى) • وللسلطات المسؤولة في وزارة الزراعة أن تجعل الدائرة المركزية في البصرة (باعتبارها أهم المناطق) أو في بغداد باعتبارها محطة عامة للحقول التجريبية وباعتبار امكان الافادة منها في جميع الجهات ووجود الاشراف الفني في الوزارة نفسها) •

ومن الامور العاجلة التي تخص النخيل كأشجار فقط وينبغي تحقيقها هي وضع قواعد علمية صحيحة لخدمة النخلة من حيث الزراعة والغرس والتسميد والارواء والتلقيح • ولا بد من وجود أخصائيين في النبتة خصوصا بنبتة النخيل • وان كليات الزراعة في العالم (في كاليفورنيا وفرنسا) تهتم بالنخيل اهتماما خاصا • فلا بد من التفكير جديا بهذا الموضوع وارسال البعوث العلمية للتخصص في هذا الباب • وذلك عدا عمن سيتخصصون بأمراض النخيل والتمور وآفاتهما •

ومما يجدر ذكره هو أن المصلحة ـ بالتعاون مع دوائر وزارة الزراعة قد نجحت في تنفيذ قيام مزرعة نموذجية للنخيل في المنطقة الوسطى • ولعل هذه المزرعة ستأخذ على عاتقها نواحي تحسين الزراعة والانتاج والكبس والتصنيع بمرور الزمن • وسيؤدى نجاح هذه المهمات الى التشجيع على الاكثار من هذه المزارع النموذجية •



بستان نخيل من بساتين المنطقة الوسطى

الفصل الثالث

المفصل فى التمور

تمـور العالـم :

ذكرنا فى الفصل السابق جميع جهات العالم التى تنمو فيها النخيل ، وبالطبع تكون البلاد ذات النخيل هى التى تنتج التمـــور بنفس الوقت ، وان كانت هذه الجهات تختلف عن بعضها البعض الاخر من حيث كميات التمــور التى تنتجها وأنواعها .

ويتوزع انتاج التمور أساسا فى قارتين : آسيا وأفرقيا . أما القــارات الاخرى الممثلة بأمريكا الشمالية واوربا وامريكا الجنوبية واستراليا فان انتاجها ضئيل ليس ذا بال .

وتشير احصاءات مؤسسة الزراعة والتغذية الدولية **FAO** **التــابعة** لهيئة الامم المتحدة أن مجموع انتاج العالم من التمور يتراوح بين **٨٥٠ ألــف** طن و **٩٠٠ ألف** طن .

وان انتاج التمور[١] فى أقطار العــالم المختلفة ــ معــدل الفترتــين (١٩٤٦ ــ ١٩٥٦) و (١٩٥٧ ــ ١٩٦٧) يوضحه الجدول التالى :

---

(١) هذه احصاءات ملخصة عن الجداول الاحصائية لمؤسسةالزراعةــ والتغذية الدولية ، ودليل مؤتمر تونس الدولى (المصدر السابق) وحسب كتاب خاص (جواباً لرسالةمن المؤلف) من الشعبة الاقتصادية والاحصائية. بالاضافة الى الاحصاءات الرسمية لبعض الدول ذات الشأن (كمصــر والولايات المتحدة .)

البلاد	معدل (١٩٤٦-١٩٥٦) - (١٩٥٧-١٩٦٧)
	(طن مترى)
العراق	٣٥٠٠٠٠
ايران	١١٠٠٠٠
الجزائر	٧٥٠٠٠
باكستان	٧٥٠٠٠
المملكة المغربية (مراكش عموما)	٤٥٠٠٠
بلاد العرب (السعودية وعمان وحضرموت والبحرين والحسا)	٤٥٠٠٠
ليبيا	٣٠٠٠٠
تونس	٣٠٠٠٠
ج ٠ ع ٠ م ٠	٢٥٠٠٠
السودان	٢٥٠٠٠
الولايات المتحدة	١٤٠٠٠
أسبانيا	٨٠٠٠
عدن	٥٠٠٠
موريتانيا	٤٠٠٠
فلسطين	٢٠٠٠
سوريا	٢٠٠٠
النيجر	٢٠٠٠
البلاد الاخرى	٢٥٠٠٠
المجموع	٨٧٢٠٠٠

ويستنتج من الجدول المذكور آنفا أن نصيب العراق ينتج فى المعدل زهاء **٣٥٠** ألف طن سنويا من أصل **(٨٧٢)** ألف طن لجميع العالم • وهذا معناه أن نسبة انتاج العراق بالنسبة للانتاج العالمى هى زهاء ٤٠٪ وهذه نسبة عالية جدا اذا ما أخذنا بنظر الاعتبار أن كثيرا من البلاد المذكورة فى الجدول تستهلك جميع ما تنتجه وأحيانا تستورد من الخارج لتسد مقطوعية حاجة استهلاكها المحلى •

أصناف تمور العالم :

سيجيء الذكر عن أصناف تمور العراق فى مناسبة قادمة لذلك سنتطرق هنا الى ذكر بعض الانواع المهمة من التمور فى العالم •

(١) تمور ايران[١]

للتمور فى ايران أسماء كثيرة فى ضوء ألوانها وصلابة مادتها أو لينها وحجمها وتصنف التمور الايرانية وفق ما يأتى :

(أ) التمور الشديدة الطراوة ـ هذا النوع من التمور يكون من الطراوة وكثرة المادة اللحمية واللطافة بحيث لا يتم كبسه الا فى جلود الغنم أو البقر أو التنك أو الجرار والقماقم الخزفية • ومنها تمور «المرادرسنك» و « البرمانى » و « الهليلة » •

(ب) التمور الطرية الاعتيادية ، ويأتى هذا النوع فى الدرجة الثانية من حيث الطراوة وكثرة المادة اللحمية واللطافة ومنها « المظفتى » و « عبدالالهى » و « السلطانى ـ الشاهانى » و « الشكر » • ويكبس هذا الصنف فى الجلود أو التنك أو الحصران « الخصاف » •

(ج) التمور الجافة : ان هذا النوع من التمور لا يتم نضجه الا بالجفاف ومنها « الحك » و « القصب » و « الكروت » و « الحلاوى » و

---

(١) انظر علائى – المصدر السابق ص ١٠

« الخضراوى » و « الزهدى » و « السويدانى » (خضراوى العراق وحلاويه طريان) .

(٢) **تمور باكستان والهند :**

ان مظم تمور شبه القارة الهندية الباكستانية من أنواع التمور غير الجيدة ومعظمها من نوع الادقال (الادكال)[١] وقد استوردت هذه البلاد منذ مدة نحو عشر سنوات زهاء ثلاثين ألف فسيلة من فسائل الحلاوى وغيره من أصناف تمور العراق لمنطقة بنجاب بوجه خاص ولا ندرى ما هى النتائج العملية لغرس هذه الاصناف العراقية حتى ساعة كتابة هذا الفصل من الكتاب .

(٣) **تمور الحساء والبحرين :**

ان أهم أصناف تمور الحساء (الاحساء) هى « الخلاص » و « الرزيز » والنوع الثانى هو النوع الغالب من حيث كمية الانتاج فى حين أن صنف « الخلاص » أجود نوعا ومن أجود أصناف تمور العالم .

(٤) **تمور شمال افريقيا :**

(أ) مصر ـ معظم تمور مصر من صنف الادقال (الادكال) الرديئة النوع وقد استوردت مصر فى الخمس عشرة سنة الاخيرة أصناف أجنبية جيدة مثل « دقلة نور » التونسية كذلك أصناف « الحلاوى » و « الزهدى » و « الخضراوى » و « البرحى » من العراق . ولكن لا ندرى الى أى حد نجحت مصر فى انتاج تمور هذه الاصناف .

(ب) تونس والجزائر والمغرب ـ ان الحكومة الفرنسية (صاحبة السلطان فى وقت من الاوقات) قد بذلت جهودا كبيرة لتعزيز النخيل وتشجيعها والعناية بانتاج التمور وتحسين أصول الكبس والتعبئة ، واقامة الحقول

---

(١) انظر البكر ـ عبدالجبار ، (مدى انتشار نخيل التمر فى العالم) مجلة الزراعة العراقية ج١ م١ سنة ١٩٤٦ ص ٢٣ـ٢٧ .

التجريبية • أما أهم أصناف التمور فى هذه الجهات هى «دقلة نور» و «الفارس» و (دقلة طيدا) و « كنتيش » و « مجهول » وغيرها كثير •

(٥) الولايات المتحدة :

لقد تم ادخال غرس النخيل الى الولايات المتحدة الامريكية منذ سنة ١٨٩٨ ، وجرب ذلك بوجه خاص فى جنوبى ولاية كاليفورنيا وفى ولاية اريزونا • ولما وجدت نجاح ذلك اخذت السلطات الزراعية تتوسع فى دراسة امكانات هذه الجهات فى غرس النخل وانتاج التمور أقامت لذلك محطة تجريبية كبرى فى (انديو) بوادى كوجيلا بكاليفورنيا • ولقد تم ادخال أجود الاصناف العالمية واستنبتت لها انواعا جديدة ليس فى العالم كله ما يجاريها • وأهم الاصناف فى كليفورنيا الان « دقلة نور » وكذلك صنف « الحلاوى » واصناف أخرى •

ولنعد الى الجدول السابق (الدول المنتجة للتمور فى العالم) لنستنتج الملاحظات التالية :

١ ـ ايران هى الدولة الثانية ومعدل انتاجها من التمور زهاء (١١٠) ألف طن سنويا ، وتصدر من هذه الكمية زهاء الثلث كل عام وأحياناً تنافس العراق فى أسواقه التقليدية فى العالم •

٢ ـ تأتى الجزائر فى المقام الثالث حيث يبلغ انتاجها زهاء **٧٥** ألف طن •

وقد تقدمت جميع وجوه انتاج التمور فى الجزائر تقدماً واضحاً • ولكن يلاحظ ان النوع الوحيد الجيد فى هذه البلاد هو النوع المعروف بأسم « دقلة نور » حيث تجد الجزائر اسواقاً لهذا النوع فى المملكة المتحدة البريطانية والممالك الاوربية والامريكية وتنافس العراق من نواحى الدعاية وطرق الكبس مع العلم ان العراق ـ فى السنوات الاخيرة ـ أخذ يحسن فى

هذه النواحي سيما الكبس . ولذلك يؤمل أن تكون الارجحية لتمور العراق في المستقبل كما سيوضح ذلك في الفصول القادمة .

٣ ـ باكستان تضاهي الجزائر من حيث كمية انتاجها من التمور حيث تنتج سنويا زهاء ٧٥ الف طن . ولكن الانتاج لا يكفي الاستهلاك المحلي لذلك تضطر باكستان لاستيراد حاجتها من العراق بوجه خاص وان كانت السنوات العشرة الاخيرة قد اتسمت بعزوف اخواننا الباكستانيين عن استيراد تمور العراق كما سنرى ذلك في فصلي التجارة (السادس والسابع) .

٤ ـ المملكة المغربية والبلاد العربية (المملكة العربية السعودية وعمان وحضرموت والبحرين واحسا) تنتج التمور ويبلغ انتاج كل منها زهاء (٤٥) ألف طن سنويا .

وبعد ذلك يأتي دور كل من ليبيا وتونس وانتاج كل منها زهاء ٣٠ ألف طن . وبعدهما مصر والسودان وانتاج الواحدة منهما زهاء ٢٥ الف طن . اما الولايات المتحدة الامريكية فمعدل انتاجها زهاء ١٤ الف طن . ثم يأتي دور الدول الاخرى .

تمور العراق ومحاصيله الاخرى :

التمور من حاصلات العراق الصيفية . وينتج العراق محاصيل اخرى صيفية ايضاً ، ومنها الحبوب الغذائية المثلة بالرز والذرة والسمسم والماش والعدس وغيرها . وكذلك المحاصيل الصيفية النقدية الممثلة بالتبغ والقطن بوجه خاص . والى جانب محاصيل الصيف ينتج العراق محاصيل شتوية أهمها القمح (الحنطة) والشعير .

والجدول التالي (معدل عشر سنوات حديثة ١٩٥٠/١٩٥٩ يبين تفاصيل أهم محاصيل العراق الغذائية :ـ

المحصول	الانتاج (طن مترى)
الشعير	٧٨٠٠٠٠
القمح	٥٠٠٠٠٠
التمور	٣٥٠٠٠٠
الرز	٢٥٠٠٠٠
الذوة	٥٠٠٠٠
الحبوب الاخرى (العدس والماش والسمسم و٠٠)	٥٠٠٠٠
المجموع	١٩٨٠٠٠٠

هذا عدا القطن (ومعدل انتاجه للحقبة المذكورة زهاء ٣٢٠٠٠ بالة (أو ما يقرب من ١٢ـ١٣ الف طن) • وعدا التبغ ومعدل انتاجه زهاء ١٥ ألف طن سنوياً (تقدير) •

ويستنتج من الجدول ان الشعير يحتل المقام الاول فى محاصيل العراق وانتاجه السنوى يتراوح بين ٧٥٠ـ٨٠٠ ألف طن ويليه القمح (٥٠٠ـ٦٠٠ ألف طن سنوياً) وبعد ذلك يأتى دور التمور ومعدل انتاجها السنوى زهاء ٣٥٠ ألف طن • وقد يزيد عن ذلك ليتجاوز ٤٠٠ الف طن وقد يقل احياناً ليبلغ زهاء ٢٠٠ ألف طن أو أقل •

انتاج التمور : (١٩٣٨ ـ ١٩٥٤)

لم تكن لدينا احصاءات يركن اليها بصدد انتاج التمور وكمياتها من سنة الى أخرى ، وفى الالوية المختلفة • وكل ما لدينا من المصادر الرسمية احصاءات نحصل عليها من دوائر الاستهلاك • ولا يخفى ان هذه الارقام مضللة ولا يستطيع الباحث المدقق ان يعتمد عليها ليتخذها اساساً فى الدراسة• ومرجع التضليل هو أن التمور قد تنتج فى لواء وتنقل الى لواء آخر وتدخل فى قوائم استهلاك اللواء الثانى فى حين ان انتاجها كان فى اللواء الاول •

فمثلا قد تنتج التمور فى لواء بغداد وتنقل الى الموصل وهناك يدفع التاجر (رسم الاستهلاك) فتسجل فى سجلات الاستهلاك فى حين أن الموصل ليست من الالوية المنتجة للتمور وهكذا .

والحق وجدت صعوبة كبيرة فى موضوع دراسة تمور العراق من حيث انتاجها السنوى وتوزيع هذا الانتاج على أقاليمه المختلفة .

وبناء على ذلك فقد اعتمدت على أرقام دوائر الاستهلاك بالقدر الذى يتفق مع طبيعة بحثى وخبرتى الخاصة بنخيل الجهات المختلفة فى العراق . وكذلك اتخذت احصاء النخيل وتوزيعها الاقليمى دليلا آخر لتقدير الانتاج وذلك فضلا عن اتصالاتى الشخصية ودراستى لارقام تجارة التمور والاجازات التى تمنحها جمعية التمور للمشتغلين بتجارة التمور هذا فضلا عن عوامل أخرى تتعلق بطبيعة الانتاج كل عام وذلك من حيث الغزارة او القلة او أصابة المحصول بآفة او تأثير الفيضان فى سنة ما على المحصول وهكذا ..

لذلك فانى بذلت غاية جهدى فى سبيل التعرف على انتاج التمور وظروفه المختلفة .

والتقدير الذى اعتمدت عليه جمعية التمور العراقية بشأن معدل انتاج العراق هو ٣٥٠ الف طن وذلك بعد ان اخذت بنظر الاعتبار ظروفاً كثيرة تخص الانتاج فى العراق .

وقد اتفقت مع جمعية التمور فى تقديرها هذا . واتخذت هذا المعدل اساساً فى تقدير الانتاج .

تطور الانتاج بين ١٩٣٨ و ١٩٦٧

وبالرغم مما ذكرنا من المصاعب الجمة التى يلاقيها الباحث فى سبيل تعرفه على انتاج التمور فى العراق ، وبالرغم مما يمكن ان نقع فيه مما يمكن ان نطلق عليه افراطاً او تفريطاً نسبيين بشأن ارقام الانتاج . فأننا نورد الحقائق التالية عن الانتاج وتطوره خلال الثلاثين سنة الاخيرة (مبتدئة

بموسم ١٩٣٨ ومنتهية في موسم ١٩٦٧ متوخين الامور التالية كحقائق للاستدلال والاسترشاد :

(١) احصاء النخيل حسب الالوية • وقد دلتنى الاحصاءات العالمية والعراقية والتقديرات المختلفة للسنوات المتوالية ان معدل أنتاج النخلةالواحدة (آخذين بنظر الاعتبار جميع انواع النخيل الحاملة للثمر والفحل والفسيل فى العالم) هو زهاء (١٠) كيلوغرامات •

(٢) جدول رسوم الاستهلاك في مختلف انحاء العراق على أساس كميات التمور المرسمة كل عام حتى قبيل الغاء قانون الاستهلاك •

(٣) تقديرات غرفة تجارة بغداد عن انتاج المحاصيل المختلفة كل عام•

(٤) ارقام التجارة الخارجية فى التمور (وهى مضبوطة نسبياً) •

(٥) التقديرات الخاصة بما يستهلك داخل العراق لمختلف الاغراض •

(٦) ان الجمع بين الفقرتين الخامسة والرابعة المذكورتين آنفا مما يسهل أمر تقدير الانتاج اجمالا •

وبناء على الملاحظات الست التى اخذت بنظر الاعتبار فى تقدير الانتاج امكن تنظيم الجدول التالى بشأن انتاج التمور من موسم ١٩٣٨ حتى موسم ١٩٥٥ وبعد ذلك حتى موسم ١٩٦٧ •

السنة	الانتاج	السنة	الانتاج
١٨٣٨-٣٩	٣٤٠٠٠٠	١٩٤٢-٤٣	٣٤٠٠٠٠
١٩٣٩-٤٠	٣٣٠٠٠٠	١٩٤٣-٤٤	٣٨٠٠٠٠
١٩٤٠-٤١	٣٤٠٠٠٠	١٩٤٤-٤٥	٢٣٠٠٠٠
١٩٤١-٤٢	٣٣٥٠٠٠	١٩٤٥-٤٦	٣٦٠٠٠٠

السنة	الانتاج	السنة	الانتاج
١٩٤٦-٤٧	٣٧٥٠٠٠	١٩٥٦-٥٧	٢٦٠٠٠٠
١٩٤٧-٤٨	٣٨١٠٠٠	١٩٥٧-٥٨	٣٠٠٠٠٠
١٩٤٩-٤٩	٣٨١٠٠٠	١٩٥٨-٥٩	٤٥٠٠٠٠
١٩٤٩-٥٠	٣٦٠٠٠٠	١٩٦٠-٦١	٣٠٠٠٠٠
١٩٥٠-٥١	٤٣٠٠٠٠	١٩٦١-٦٢	٣٢٠٠٠٠
١٩٥١-٥٢	٢٨٠٠٠٠	١٩٦٢-٦٣	٤٢٠٠٠٠
١٩٥٢-٥٣	٣٦٠٠٠٠	١٩٦٣-٦٤	٣٢٠٠٠٠
١٩٥٣-٥٤	٣٤٠٠٠٠	١٩٦٤-٦٥	٣١٠٠٠٠
١٩٥٤-٥٥	٣٥٠٠٠٠	١٩٦٥-٦٦	٢٨٠٠٠٠
١٩٥٥-٥٦	٣٥٠٠٠٠	١٩٦٦-٦٧	٣٨٠٠٠٠

(١) يبدو على الاحصائية السابقة أن الانتاج يتراوح اجمالا بين ٢٣٠٠٠٠ طن كحد ادنى (١٩٤٤-٤٥) وبين ٤٣٠٠٠٠ طن كحد أقصى (١٩٥٠-٥١)

(٢) أن معدل الانتاج السنوى يقرب من ٣٥٠ ألف طن .

(٣) ان معدل الانتاج للسنوات العشرة الاخيرة (١٩٥٧-١٩٦٧) هو ٣٣٤٠٠٠ طن . وهو قريب من المعدل السنوى للانتاج والبالغ ٣٥٠٠٠٠ طن .

(٤) ويعود السبب فى انخفاض كمية انتاج التمور فى بعض السنوات فى العراق الى عدة عوامل أهمها عدم ملاءمة الظروف المناخية كارتفاع وانخفاض درجات الحرارة بشكل غير طبيعى ، وقلة المياه او كثرتها والفيضانات وكثرة العواصف الترابية ، والامراض والآفات الزراعية وبالتالى عدم أعمار الاراضى وخدمة المنتوج .

وعلى العكس من ذلك تزداد كمية الانتاج عند ملاءمة المناخ ، واعتدال

نسبة المياه وقلة العواصف الترابية وانعدام الامراض والآفت الزراعية وأعمار الاراضي المزروعة بالنخيل وخدمتها الخدمة المطلوبة .

وندرج في الصفحة التالية جدولاً لانتاج التمور حسب انواعها وكمياتها ومناطق انتاجها على أساس معدل انتاج عشر سنوات حديثة (١٩٥٧-١٩٦٧) (بالطن) وسوف يستدل القارىء منه ان الزهدي وحده يؤلف اكثر من ٧٠٪ من الانتاج .

كيف تستهلك تمور العراق :

رأينا أن معدل انتاج التمور في العراق هو زهاء ٢٥٠ الف طن سنوياً فالى أين تذهب هذه الكمية الكبيرة من التمور كل عام ؟ من دراسة جداول الصادرات من التمور الى مختلف الاسواق (كما سيرد ذكرها في الفصلين السادس والسابع من الكتاب) في الامكان ان نستنتج بأن معدل مقدار التمور المصدرة الى خارج العراق (باستثناء تمور السابلة الخاصة باكتيال العشائر في الحدود العراقية) يتراوح حوالي ٢٤٠ الف طن . ومعنى ذلك أن الباقي وقدره زهاء ١١٠ آلاف طن لابد ان يذهب الى الاستهلاك المحلي .

اما وجوه استهلاك التمور فتتلخص فيما يأتي :

(١) للاستهلاك البشري ٧٠٠٠٠ طن

(٢) اكتيال العشائر ومبادلات الحدود ٢٥٠٠٠ طن

(٣) صناعة الدبس ١٥٠٠٠ طن

(٤) تقطير العرق ١٠٠٠٠ طن

اما الاستهلاك البشري للتمور فالملاحظ في السنوات الاخيرة ان الاقبال على التمور من قبل الفرد العراقي ليس كما كان في سنين سابقة ولعل مراجعها منافسة الفواكه الاخرى من جهة ، وعزوف نسبة كبيرة من سكان المدن عن استهلاك التمور للسبب المذكور . وهكذا بعد ان كان يقدر الاستهلاك البشري بزهاء ١٠٠ ـ ٢٠٠ الف طن فيما سبق ، فان ذلك قد هبط الى ٧٠ر٠٠٠ الف

انتاج التمور حسب الانواع وعلى اساس الالوية (معدل ١٩٥٧/١٩٦٧)

اللــواء	حلاوي	خضراوي	ساير	زهدي	بريم و جبجاب	انواع اخرى	المجموع
البصرة	٣٠ر٠٠٠	٥ر٠٠٠	٤٠ر٠٠٠	٩ر٠٠٠	٦ر٠٠٠	٥ر٠٠٠	٩٥ر٠٠٠
الناصرية	—	٣ر٠٠٠	٤ر٠٠٠	٤ر٠٠٠	٣ر٠٠٠	٢ر٠٠٠	١٦ر٠٠٠
العمارة	—	—	—	٢ر٧٥٠	—	٢٥٠	٣ر٠٠٠
الكوت	—	—	—	٧٥٠	—	٢٥٠	١ر٠٠٠
الديوانية	—	—	—	٥٦ر٠٠٠	—	٢ر٠٠٠	٥٨ر٠٠٠
الحلـة	—	—	—	٨٦ر٠٠٠	—	٢ر٠٠٠	٨٨ر٠٠٠
كربلاء	—	—	—	٥٢ر٥٠٠	—	١ر٥٠٠	٥٤ر٠٠٠
بغداد	—	—	—	١٤ر٠٠٠	—	١ر٠٠٠	١٥ر٠٠٠
ديالى	—	—	—	١٣ر٠٠٠	—	٢ر٠٠٠	١٥ر٠٠٠
الرمادي	—	—	—	٤ر٠٠٠	—	١ر٠٠٠	٥ر٠٠٠
المجموع	٣٠ر٠٠٠	٨ر٠٠٠	٤٤ر٠٠٠	٢٤٢ر٠٠٠	٩ر٠٠٠	١٧ر٠٠٠	٣٥٠ر٠٠٠

طن • ولعل التقدير السابق مبالغ فيه عدا عما ذكر من الاسباب بشأن عدم اقبال الفرد العراقي على استهلاك التمور الا اذا كانت طازجة في مستهل الموسم • أما التمور المكبوسة في العراق فلا يستهلكها الا سكان القرى والارياف والطبقة الفقيرة من أهل المدن وفي نطاق محدود بالنسبة للاخرين •

ويمكن توزيع الاستهلاك البشري للتمور في مختلف الوية العراق حسب الاحصائية التقديرية التالية :

اللواء	الكمية (طن)	اللواء	الكمية (طن)
البصرة	١٦٠٠٠	بغداد	١٤٠٠٠
الناصرية	٤٥٠٠	الرمادي	٢٠٠٠
الديوانية	٥٥٠٠	ديالى	٢٠٠٠
العمارة	٥٥٠٠	كركوك	١٠٠٠
الكوت	٣٠٠٠	السليمانية	١٠٠٠
الحلة	٦٥٠٠	اربيل	٢٠٠٠
كربلاء	٦٠٠٠	الموصل	٢٠٠٠
		المجموع الكلي	٧٠٫٠٠٠

يبدو من هذا الجدول ان سكان البصرة اكثر سكان العراق استهلاكا للتمور ويعود ذلك بصورة جزئية الى الهجرة الفصلية لعمال التمور من منطقة العمارة والاهوار المجاورة وبعض البدو الى بساتين النخيل للمساعدة في اعمال جني التمور وجذها وكبسها ونقلها • ويبلغ عدد هؤلاء احياناً زهاء ٢٥ الف أو أكثر اذا ما احتسبنا عدد افراد عوائلهم ايضاً • ومقدار ما تستهلكه البصرة زهاء ١٦ الف طن •

(٢) وبعد ذلك يأتي دور بغداد واستهلاكها ١٤٠٠٠ طن وتليهـــا الحلة وكربلاء حيث تستهلك الواحدة منهما بين ٦٠٠٠-٦٥٠٠ طن سنوياً .

(٣) ثم الديوانية والعمارة والناصرية ، ويتراوح استهلاك كل منها بين ٤٥٠٠ - ٥٥٠٠ طن سنوياً .

(٤) الكوت وبغداد وتستهلك الواحدة منهما بين ٣٠٠٠ - ٤٠٠٠ طـن .

(٥) الرمادى وديالى والموصل تستهلك زهاء ٢٠٠٠ طن سنويا لكل منهـــا .

(٦) كركوك والسليمانية واربيل الوية مجموع استهلاكها مـــن التمور زهاء ٣٠٠٠ طن لكل منها ١٠٠٠ طن .

اصناف التمور وميزاتها :

لقد سبقت الاشارة بأن هنالك (٤٥٥) صنفا من اصناف التمـور فـى العراق . وقد استطعت انا نفسى الوقوف على نحو ٧٠ صنفا من هذه الاصناف فقط . اما الاصناف الباقية فقد استطعت الحصول عـــلى اسمائها وبعض المواصفات الخاصة بها من الهيئات الفرعية لجمعية التمور العراقية فى الالوية التى تمثل فيها فضلا عن المعلومات التى حصلت عليها من اتصالاتى الشخصية بالملاك والفلاحين .

مع العلم بأنه قد توجد أصناف تتخذ اكثر من أسم واحد بحيث ان لهـا اسما فى فى جهة ما ولها اسم آخر فى جهة اخرى .

وها انى اذكر الاصناف جميعها مرتبة حسب الحروف الابجدية . وبعد ذلك سيجيء الذكر عن وصف أهم انواعها التجارية والجيدة ، وهذه هى مرتبة ترتيباً ابجدياً :

أصناف (أ)

ابو بقيع حلاوي • أبو سويد • أبو فياض • احمد حجى • احمد دبس • احمد سيد دكله • احمد شبلي • أحمر • احمر حلاوي • افنـدى • أم الاجربة • أم الحز • أم الديرم • أم الدبس • أم ادهن • أم البخور • أم المشمش • أم القاضى • أم الخير • أم ثابت • أم الخيار • أم الطوال • أم العظام • أم العامولة • أم البلاليز • أم البخوز • أم البيض • أم الجاموس • أم الكبر • أم الكحل • أم اللوز • أم الليل • أم الصلابيخ • أم حسنة • أم اصابع • أم الكوك • ام الريحة • أم الصيوانى • أم الصينى • أم العسجة • أم السلاسل • أم السعجة • أم العدول • أم النمل • أم الهيل • أم ربعين • أم سمرة • أم جنيح • أخطهرى • ابن حماد • ابن حر دكلة • ابن سمر دكلة • اصابع العروس • اكشرهن • استعمران • استعمران بحريـة • ابراهيمى • اسحق دكلة • ايرانى • آلوجية • اشقر (ابيض • اصفـر عدة اشقر (اشكر) • اشراسي • اشرصى • اشرصي اسود • اشوط • ازرق (ازرك) • أزرقى • ازرق الازرق (ازرك الازرك) • ابراهيم سيد • اسود دكلة ، اسماعيل قدري دكلة • الامام حسين دكلة •

ومجموع هذه الاصناف (٧٥) صنفاً تبدأ بالحرف (أ) •

(٢) أصناف الحرف (ب) :

بدرة • بيدرايا • بادمى • بسام دكلة • بهراب • بانا ;جاني • بنفشة بلح بان بلوطى ، بنت البيض ، بنات البيض ، بنت الخليفة ، بنت الدهـان بنات الجدة ، بنات الصوفى ، بنت العرب ، بنت السودة ، بنت الباشا ، بنت الحبل ، بنت البحر ، بنت الجبل ، بنت الشيخ ، بنت السبع بنت سهلان ، بنت المشمش ، بنت الصقر ، بنت البدر ، بنات السعدان ، بحر دكل ، بندر، بنى رماح ، بصراوي ، بربن ، برنى ، برمالكى ، برضي ، برحى ، بـذ ،

بيوضى ، بيض البلبل ، بيض الحمام ، بطيخي ، بدرة دكلة بغدادي ، بيرقدار ، بريم ، بديعة ، بوبكى ، بضيغ ، بن عمار دكلة ، بلجان دكلة ، بيرى كوزان دكلة ، برحي دكلة ومجموع أصناف هذا الحرف هو **٥٣** صنفاً •

أصناف الحرف (ت) :

هنالك ثلاثة أصناف من هذا القبيل فقط وهى : تبرزل ، وتفاحة ، وتنور دكلة •

(٣) أصناف الحرف (ث) :

وهى صنفان هما ثبرسى وثكلانة •

(٤) أصناف الحرف (ج) :

وعدد هذه الاصناف (١٦) صنفا وهى : جهران دكلة ، جاسبى ، جمايلى ، جعفرى ، جبل دكلة ، جميعة دكلة ، جدراوى ، جيلى ، جوزى أصفر ، جوزى أبيض جوزى بصرة ، جوزى بغدادى ، جوزى أحمر ، جمال الدين ، جومكى جبجاب •

(٥) أصناف الحرف (ح) :

وعدد هذه الاصناف (٣٩) صنفا ، وهذه هى : حلاوى ، حلاوى مكاوى ، حويز ، حنابت الملاية ، حمرة ام الدماغ ، حمرات ، حمرة محمد ، حمرة الشيخ ، حمرة عبد ، حمرة جبل ، حمرة عبدالسيد ، حلوان الشيخ ، حلوة الجوف ، حلوان الجبل ، حلوانى ، حترى ، حلوة ، حلقومى ، حلاى ، حجازى ، حرم (دكلة) ، حمراوى ، حاتمى ، حسن أفندى ، حبوشية ، حساوى ، حران ، حضرى ، حلانى ، حميوزى ، حمر الرمد ، حباية ، حبشى ، حلبجة دكله ، حسونى دكله ، حصار دكلة ، حابسى ، حمد دكلة •

(٦) أصناف الحرف (خ) :

وعدد هذه الاصناف (٢٤) صنفا . وهذه هي :

خان دكلة ، خنيترية ، خلاص الزين ، خلاع خشن أحمر ، خنايزى ، خنيزى الحساوى ، خستاوى ، خليل ، خانونى (دكل الخاتون) ، خطرية ، خطيبى ، خالدى ، خركانى (قرقانى) ، خصاوى البغل ، خصاوى مشرى ، خضراوى ، خضراوى بغداد ، خضراوى بصرة ، خضراوى مندلى ، خروف دكلة ، خرخيس ، خضرى ، خضر العبد ، خصاب .

(٧) أصناف الحرف (د) :

وعددها (١٨) صنفا وهى :

دبيقات ، دراو ، دريك ، دويرق ، دويرجى أحمر ، دجوانى دبوانى ، دخيقى ، دكوينى ، دبانى ، دويلى ، ديران ، ديرى دبرمة ، دعبلى ، ديرم الليل ، دم الفارس .

(٨) أصناف الحرف (ر) :

وعددها (٨) وهذه هى :

رجب دكلة ، رفتو ، رز أحمر ، رميثى ، رمح ، ريم ، ريق البنات ، راوى .

(٩) أصناف الحرف (ز) :

وعددها (١٢) وهى :

زهدى ، زهرية ، زريقة ، زب الواوى ، زب الريح ، زرية ، زمبور ، زاملى ، زند العبد ، زيدى ، زيتونة ، زبيرى .

(١٠) أصناف الحرف (س) .

وعددها (٢٣) صنفا وهى : سكرى ، سكر بحرى ، سن المفتاح،

سبيعى ، سداد ، سكرية ، سويدان ، سلايمى ، سلطانى ، سكران ، سكران دكلة ، سرخوشى ، سيمنى ، سيصندلى ، سيد باقر ، سودان بنت ، سك دكلة ، سعادة ، سعادة اسود ، سبع ذراع سكبزنى ، سينينى .

(١١) أصناف الحرف (ش)

وعددها (٢٣) صنفا وهذه هى :

شبيب دكلة ، شط دكلة ، شطر دكلة ، شنور دكلة ، شهل شلبى ، شعلان دكلة ، شعلانى ، شالى ، شيربختى ، شيرازى ، شيرانى ، شبراوين ، شرجى ، شتوى ، شموسى ، شويثى أحمر شويثى أصفر ، شكر ، شماغية ، شيش ، شوبان وشهرانى .

(١٢) أصناف الحرف (ص) :

وعدد هذه الاصناف (٦) وهذه هى :

صبيحى ، صاوى دكلة ،صعيدى ، صفراوية ، صقولى) صفرة حديد .

(١٣) أصناف الحرف (ض) :

وعددها (٣) هى :

ضلف العنزة ، ضلف الغزال ، ضفر الغزال .

(١٤) أصناف الحرف (ط) :

وعددها (٧) وهى :

طه أفندى دكلة ، طيب الاسم (ديرى) ، طرشى عشى ، طيار ، طبخ ربه ، طوبه ، طباشير .

(١٥) أصناف الحرف (ع) :

وعددها (٣٩) نوعا وهذه هى :

عسلية ، عسافى ، عرموطى ، عرب عاصية ، عرب سكى ، على موسى دكلة ، علبق ، عال لونه ، عنبرى ، عقبلى ، عشودى ، عوينه ، عباس دكلة ، عين الله ، عواشة ، عورة ، عمر دكلة ، عمار دكلة ، عبارة دكلة ، عيدنى ، عفرية ، عمران دكلة ، عنيب ، عبيدى ، على شلبى ، عابدى ، عز الدين دكلة ، عطرى ، عنجاص ، عقزوق ، عويدى ، عويد دكل ، عويمرى ، عمرى ، عوينات الصاوى عيشة دكلة ، عويرية ، عوتى ، عيونات أيوب .

(١٩) أصناف الحرف (غ) :

وعددها (٣) وهى :

غراوة ، غربية ، غريجاوى .

(١٧) أصناف الحرف (ف) :

وعددها (٨) وهذه هى :

فريحة دكلة ، فرسى دكل ، فهيد العسل سلمى ، فلحة دكلة ، فروخ دكلة ، فندقية ، فرسية ، فرسى أبيض .

(١٨) أصناف الحرف (ق) :

وعددها (٨) أصناف . وهذه هى :

قاضى عمه ، قاضى دكلة ، قلبى حرمنى ، قرن الغزال ، قوم الرمن ، قراط ، أشرسى ، قرينات ، قصب ، قنطار ، قنطار دكل ، قنطار ، قبلانة فيطاسى ، قلم برمكى (شبه أصابع العروس) قنداوى ، قرناوى ، قرنفلى ، قرطلسى .

(١٩) أصناف الحرف (ك) :

وعددها ١١ صنفا . وهذه هى :

كشمشي ، كبكاب ، كرامي ، ككلواني ، كاكاولي ، كادية ، كبير ككول حسين ، كاظمية ، كلاوي •

(٢٠) أصناف الحرف (ل) :

وعددها (٥) وهذه هي :

ليلوي ، لامي ، لامع خاتون ، ليلوي أحمر ، ليلوي دكل •

(٢١) أصناف الحرف (م) :

وعددها (٤٢) صنفا • وهي :

معلانة ، مسحة الهندي ، مير حاج ، مير علي ، مدهونة ، معوجة منبع ، مقطع ، مقناحة ، مصيدفي ، مداوي ، ملبس الجوز ، ملفف ، معمق الحمرة ، منبه ، منار ، مياسي ، مدادي ، معيدني مبارك ، مبشبش ، منصور دكلة ، موسى دكلة ، مقايشي ، مدني ، مجمودة ، معبوبة الدين ، مايع ، موزر دكلة ، متركي ، مزراحي ، مكتوم أحمر ، مكتوم ، مال الله ، ملقوطي ، مرشدادي ، مرزبان ، مكاوي أشكر مكاوي أصفر ، مكاوي أحمر ، مكاوي ، مصطفى دكل •

(٢٢) أصناف الحرف (ن) :

وعددها (١٠) أصناف وهي :

نجدية ، نرسي ، نهر السلي ، نور دكلة ، نباتي ، نرسيان ، ناشي ، نرتة ، نقش المبرد نقيبي •

(٢٣) أصناف الحرف (هـ) :

وعددها (٦) أصناف • وهذه هي :

هاروني ، هبرة ، هلالي ، هبرة الجاموس ، هجري ، هدل •

(٢٤) أصناف الحرف (و) :

وعددها (٢) أثنان هما :

وطف ، وريمية •

(٢٥) أصناف الحرف (ى) :

وعددها صنف واحد فقط هو :

يهودى دكلة •

ولا توجد أصناف تبدأ بالحرف ذ أو الحرف (لا) •

هنالك عدد من أصناف التمور العراقية التى لا تدخل ضمن الاصناف التجارية الرئيسية • أو أنها تنتج للاستهلاك المحلى فقط •

وهذه هى :

الاشرصى (الاشرسى) :

النوع الجيد منه يبدو مستطيلا مـدورا ، طول تمرته بين البوصة الواحدة والبوصة والنصف • اللون أصفر ميال الى الاحمرار الفاتح قليلا بعد نضوجه • يحوى على قشرة اذا كانت النخلة مستجدة (نشوة) ، وتنعدم اذا كانت النخلة كبيرة •

والالاشرصى من التمور القليلة نسبيا • وأحسن مراحل هـذا الصنف هى المرحلة التى تكون فيها الثمرة يابسة • نواته صغيرة رفيعة بالنسبة لحجم الثمرة والحلاوة معتدلة • والنكهة جدا طيبة • ويصلح للاكل وحده أو مع الجوز • ويستحسن أكله اذا عجن مع الجوز أو السمسم (مدكوكة) ويكون على شكل حلاوة • وهو مرغوب فى الكبس اذا كان رطبا •

وتبدأ مرحلة الخلال فى أواسط تموز • أما الرطب فيكون فى النصف الثانى من آب والتمر فى أواخر تشرين الاول •

وتنتج كميات قليلة منه فى بعقوبة •• ولكن انتاجه كبير نسبيا فى مندلى وخانقين حيث أن فى مندلى وحدها زهاء ٥٠٠٠ نخلة • وفى خـانقين ١٠٠٠ نخلة • أما عدد الفسائل التى يحصل عليها سنويا فهو ٣٠٠ فسيل ••

والصنف السابق يتمثل في لواء ديالى بصفة خاصة •

المكتوم ـ مستطيل الشكل قريب من الكور ، وهو أصفر « في ديالى » وعلى نسق واحد • الخلال منه يظهر في أواسط تموز والرطب في بداية النصف الاول من آب ويتم نضجه ويصبح تمرا في الأسبوع الرابع من تشرين الاول • والمكتوم من التمور القليلة النادرة في العراق • وأحسن مراحل نضجه حينما يكون رطبا « نص ونص » • وترغبه العشائر بوجه خاص وهو في حالة التمر • ونواة المكتوم صغيرة رفيعة • وحلاوة هذا النوع معتدلة ، نكهته مستطابة سيما في أول أدواره • مرغوب في الكبس في القرى وغير مرغوب عند أهالي المستوطنات في لواء ديالى ، وذلك لان فيه قشرة رقيقة خارجية •

وتوجد نخيل المكتوم في « لواء ديالى » في الهويدر ٥٠ نخلة ، وفي حرنابات ٥٠ نخلة ، وفي بساتين الوقف الصغير ١٠٠ نخلة ، وفي بعقوبة ١٠٠ نخلة ويحصل منه على ٥٠ فسيلة كل عام •

ويوجد من المكتوم زهاء ٣٠٠ نخلة في لواء الناصرية منها زهاء ١٨٠٠ نخلة في مركز قضاء سوق الشيوخ وناحية العكيكة و ٦٠٠ نخلة في ناحية الكرمة بني سعيد ، وفي الناصرية ٤٠٠ نخلة وفي ناحية الجبايش ٤٠٠ نخلة ، ويحصل من نخيل اللواء كافة على زهاء ٤٠٠ فسيلة سنويا •

الشكري ـ الشكري من التمور القليلة الممتازة النادرة جدا في لواء ديالى • ويميزه انه قريب من الاستطالة ، يبلغ طوله زهاء البوصة والنصف وعرضه زهاء البوصة الواحدة • ولونه أصفر ، ويصبح ـ بعد النضج الكامل ـ شفافا شمعيا • تظهر مرحلة الخلال في أواسط تموز ، ومرحلة الرطب في النصف الثاني من آب ، والتمر في أواخر تشرين الاول •

وصنف الشكري مرغوب في جميع مراحله • ومما يميزه أيضا أن نواته

رفيعة صغيرة وحلاوته معتدلة ونكهته مستطابة جدا ويفضل على أنواع التمور الاخرى من هذه الناحية • ويميزه كذلك أنه في درجة بالغة من اللطافة فلا يتحمل الكبس في جلد أو خصف لان جلدته رقيقة جدا ، ولذلك فانه يكبس في صناديق الخشب أو الكارتون وبكميات قليلة •

وفي لواء ديالى زهاء ٣٠٠ نخلة من هذا النوع ، (وقد يوجد مثل هذا العدد في جهات العراق الاخرى) • ويتوزع هذا العدد في الهويدر ١٠٠ نخلة • وفي خرنابات ٨٠ نخلة وفي بعقوبة ٢٠ نخلة وفي بساتين الوقف الصغير ١٠٠ نخلة • ويبلغ عدد الفسائل المستحصلة من هذا الصنف ٢٠ فسيلة سنويا •

طه أفندي ــ قريب الى التكور والاستدارة في الشكل • ويقدر طوله بزهاء البوصة والنصف وعرضه زهاء البوصة • ولونه أصفر في جميع الادوار والمراحل • وهو من التمور القليلة الممتازة •

عبدلي ــ مستدير اقرب الى الاستطالة ويقدر طوله بزهاء بوصة ونصف وعرضه زهاء ثلاثة ارباع البوصة • ولونه احمر في دور الخلال • وعند النضوج يميل الى الاصفرار • يبدأ خلاله في اواسط تموز • والرطب منه في النصف الثاني من آب وتمره في اواخر تشرين الاول •

وهذا الصنف من التمور القليلة النادرة بيد أن غرس نخيله قد اخذ يزداد في السنوات الاخيرة في منطقة ديالى • واحسن مراحله التمر في حالة الكبس • وتمتاز نواته بأنها متوسطة رفيعة بالقياس مع التمرة • وحلاوته معتدلة ونكهته مستطابة عند الكبس • وفي لواء ديالى زهاء ٢٠٠ نخلة من هذا الصنف ويحصل منه على ١٠ فسائل سنويا في الوقت الحاضر •

دكل حاج احمد ــ من الاصناف الصغيرة الحجم طول ثمرته زهاء ثلاثة ارباع البوصة وعرضها نصف بوصة • وتبدو مدورة رفيعة واللون

أصفر فى جميع مراحل النضج • ويظهر الخلال منذ اواسط تموز ، والرطب فى النصف الاخير من آب والتمر فى آخر تشرين الاول • (دكل حاج احمد) من التمور النادرة المرغوبة فى الاستهلاك • ويكبس فى الجلود حيث تكون الرغبة فيه وهو مكبوس – كبيرة • وحلاوته معتدلة ونكهته مستطابة • وعدد نخيله فى ديالى زهاء ٢٠٠ نخلة ، وعدد الفسائل السنوية المستحصلة منه زهاء ٣٠ فسيلة •

البرحي – يمتاز هذا النوع عن غيره بانه عريض عند رأسه « الكمع » رفيع عند اسفله • ويبلغ طوله زهاء البوصة الواحدة وعرضه يتراوح بين نصف وثلاثة ارباع البوصة • ولون ثمرته اصفر فى جميع ادواره • ومرحلة الخلال فى أواسط تموز ؛ والرطب فى الاسبوع الثالث من آب والتمر فى الاسبوع الرابع من تشرين الاول •

والبرحى من التمور النادرة – او القليلة – وهو ممتاز ومرغوب فى الاستهلاك فى جميع ادواره سواء كان خلالا او رطباً أو تمراً مكبوساً • وذلك لان حلاوته معتدلة ونكهته مستطابة للغاية ؛ وتمتاز نواته بأنها رفيعة متوسطة الحجم • وعدد نخيله فى ديالى زهاء ٥٠–١٠٠ نخله يحصل منها على ١٠ فسائل سنوياً •

ويوجد فى لواء الناصرية زهاء ١٤٠٠ نخلة من البرحى منها زهاء ١٠٠٠ نخلة فى مركز قضاء سوق الشيوخ وناحية العكيكة و ١٠٠ نخلة فى الناصرية و ٢٠٠ نخلة فى ناحية كرمة بنى سعيد و ١٠٠ نخلة فى ناحية الجبايش •

مير حاج – وشكل هذا الصنف متكور قريب من الاستطالة ، ويبلغ طوله زهاء البوصة والنصف وعرضه بوصة واحدة تقريباً • ولونه مائل الى الاحمر فى جميع مراحل نضجه • يستحصل على خلاله فى اواسط تموز وعلى رطبه فى اواسط آب وعلى تمره الناضج نضوجاً تاماً فى أواخر تشرين

الاول • حلاوته معتدلة ونهكته مستطابة • وتمتاز نواته بانها رفيعة واحسن مراحله حينما يكون تمراً وخصوصاً عند الكبس •

وصنف (ميرحاج) قليل ونادر • واكثر ما يوجد فى « مندلى » •ويبلغ مجموع نخيله زهاء ٢٠٠ نخلة تعطى زهاء ٢٠ فسيلة كل عام •

المكاوى ـ شكل المكاوى أقرب الى الاستدارة والتكور • ويبلغ طوله زهاء البوصة الواحدة وعرضه ثلاثة ارباع البوصة تقريباً •

ويميز هذا الصنف أن خلاله احمر • وعند النضج يميل الى الاصفرار • ويبدأ خلاله فى التكون فى أواسط تموز • والرطب فى الاسبوع الثالث من آب والتمر فى اواخر تشرين الاول •

وهو من التمور القليلة ـ والنادرة ـ وحلاوته معتدلة ونكهته مستطابة • واحسن ادواره حينما يكون تمراً مكبوساً • وتمتاز نواته بأنها صغيرة ورفيعة وعدد نخيله زهاء ٥٠ نخلة فى ديالى •

الشويثى الاحمر ـ من تمور لواء الناصرية النادرة شكله متكور وقريب من الاستطالة وطوله بوصتان وعرضه نصف بوصة ولونه أسود مائل الى حمرة حمرية قشرته شفافة وهو متأخر النضج حيث يبدأ خلالا فى اواسط ايلول ويكون رطباً فى اواخره وتمراً فى اواخر تشرين الاول • ويستطاب أكله رطباً وتمراً مكبوساً ويمكن كبسه في الصناديق الخشبية والصفائح والكارتون وحتى الخصاف • وعدد نخيله زهاء ٦٠٠٠ نخلة • منها زهاء ٤٠٠٠ نخلة فى سوق الشيوخ والعكيكة • وزهاء ١٦٠٠ نخلة فى كرمة بنى سعيد • وفى الناصرية ٣٠٠ نخلة وفى الجبايش ١٠٠ نخلة • وعدد الفسيل المستحصل منهاء زهاء ٦٠٠ فسيلة سنوياً •

الشويثى الاصفر ـ وهذا يشبه صنف الحلاوى الذى سيجى الذكر عنه بعد قليل • لونه اصفر غامق • قشرته سميكة مجعدة ويظهر الخلال منه فى

الاسبوع الاول من أيلول • والرطب في أواخره • والتمر في النصـــف الثاني من تشرين الاول •

ويعتبر هذا الصنف من التمور النادرة الممتازة في لواء الناصرية ويلاحظ أن ٨٠ بالمائة منه يستهلك رطباً • و٢٠ بالمائة يكبس تمراً ومما يميزه ـ عدا عما ذكر ـ أن حلاوته قليلة جداً ونكهته مستطابة •

وفي لواء الناصرية زهاء ١٥ ألف نخلة من هذا الصنف منها النصف في الناصرية و ٥٠٠٠ نخلة في سوق الشيوخ والعكيكة و ١٧٠٠ نخلة في كرمة بني سعيد و٣٠٠ نخلة في الجبايش • والفسائل المستحصلة منه سنوياً هي زهاء ٩٠٠ فسيلة •

الحويزي ـ ثمرته مستطيلة قريبة من التكور لونها أصفر مشـــوب بالحمرة في بداية النضج • ويغمق اللون بحيث يميل الى السواد في حالة النضج الكامل وهو من الانواع النادرة وتوجد نخيله في البصرة •

الليوي ـ وهو من التمور النادرة • وتشبه تمرته تمرة الزهدي وان كانت أصغر حجماً منها • ولونها أصفر واكثر مايستهلك وهو في مرحـلة الرطب في اشهر تشرين الاول والثاني وهو من تمور البصرة •

الكنطار « القنطار » ـ وتمتاز ثمرة الكنطار بأنها متوسطة الحجم ، ولونها مصفر عند بداية النضج ، ويميل الى السواد عند النضج التام • وطعمه حلو ونكهته مستطابة ويستهلك رطباً وتمراً • وهو من تمور البصرة بوجه خاص •

أم الدهن ـ ويمتاز هذا الصنف بأن ثمرته مستطيلة وأشبه الى الشكل البيضوي • واللون أصفر مشوب بحمرة عند بداية النضج • وعندما يكمل النضج يصبح اللون ذهبياً شفافاً • ويستهلك هذا الصنف رطباً وتمراً حيث الطعم والنكهة مستطابة •

وام الدهن من تمور البصرة المرغوبة في الاستهلاك •

الاشكر ـ وهو الآخر من تمور البصرة النادرة • ويميزه أن ثمرته مستطيلة أقرب الى الشكل البيضوى • واللون أشقر مشوب بالحمرة • طعمه حلو لذيذ ونكهته مستطابة ويستهلك رطباً فقط •

العويد ـ ويمتاز هذا الصنف بأن ثمرته طويلة كبيرة الحجم ، لونها أصفر حيناً واحمر مشوب بحمرة حيناً آخر • وهذا النوع ممتاز جداً من حيث الحلاوة والنكهة ويستهلك تمراً • وهو من تمور البصرة •

الحساوى ـ وتمتاز ثمرته بأنها مستطيلة كبيرة الحجم نسبياً واللون أصفر فى مرحلة الرطب وعندما يتم النضج أصفر ذهبى ، وهو لذيذ الطعم ومتوسط الحلاوة ذو نكهة مستطابة • ويستهلك رطباً وتمراً • وهو من أصناف تمور البصرة •

الهلالى ـ وهذا من تمور الشتاء حيث أن نضجه لا يتم الا فى بداية الفصل • ويستطاب أكله فى الشتاء حيث يكون لذيذ الطعم طيب النكهة وهو صنف مقصور على منطقة البصرة •

اصناف التمور التجارية (١)

يمكن حصر أصناف التمور التجارية العراقية بسبعة أصناف هى الزهدى والساير والخضراوى والحلاوى والابريم والجبجاب والديرى ـ والأصناف الثلاثة الاخيرة هى من التمور الجافة • وهناك أنواع أخرى تستهلك فى الداخل اضافة الى الانواع السابقة وأهمها البرحى والخستاوى والاشرسى •

وتقسم التمور من الناحية الفيزياوية الى ثلاثة أقسام :ـ

أ ـ تمور جافة (صلبة) • (ب) تمور نصف جافة (تمور صلبة) •

---

(١) انظر (١) السلمان ـ المصدر السابق مجلة الزراعة العراقية • ص ٤٣٩ و (٢) جويدة ، سلمان ودليل مؤتمر التمور الدولى فى تونس ، المصدر السابق ص ٩ ـ ١٠ •

(ج) تمور لينة • ومعظم التمور العراقية تمور لينة • أما الزهدي فيعتبر من التمور نصف الجافة • وتقسم التمور من الناحية الكيميوية الى قسمين : (أ) تمور السكر المقلوب (الانفيرت) كتمور الساير والحلاوي والخضراوي • (ب) تمور سكر القصب (السكروز) كتمور دكلة نور الجزائرية • وفيما يلي وصف مختصر لاهم الانواع التجارية :

(١) الزهدي ـ التمرة صغيرة نسبياً ، شكلها بيضوي ، لونها أصفر ذهبي جذاب • ويكبس هذا الصنف في الخصاف ويصدر الى أسواق الهند والبلاد العربية وافريقيا • وقد بدىء في الوقت الحاضر (منذ انشاء مكبس التمور النموذجي في بغداد من قبل مصلحة التمور العراقية) بكبسه في صناديق خشبية وفي علب الكرتون ويصدر الى أسواق جنوبي أوربا •

(٢) الساير (وهو صنف الاسطة عمران حينما يكون رطباً) وتمتاز تمرته بأنها متوسطة الحجم ، ورفيعة عند رأسها (الكمع) ولونها أصفر عند بداية النضج (مرحلة الرطب) ، ويصبح بنياً غامقا عند النضج الكامل (مرحلة التمر ويكبس في صناديق خشبية بالنسبة لاسواق أوربا وامريكا وفي الخصاف بالنسبة لاسواق آسيا (الهند والشرق الاقصى وبلاد العرب) •

(٣) الخضراوي ـ تمتاز تمرة الخضراوي بأنها قصيرة نسبياً ، ولونها أصفر مشوب بالخضرة عند بدء النضج (مرحلة الرطب) • ويستهلك هذا الصنف في الاسواق المحلية • ويكبس في صناديق خشبية يتراوح وزنها بين ٣٣ـ٧٠ رطلا • وأهم أسواق هذا الصنف أسواق البلاد الاسيوية • وكذلك أسواق أوربا مع العلم أن سوق استراليا اهم الاسواق •

(٤) الحلاوي ـ يميز صنف الحلاوي أن تمرته مستطيلة متوسطة الحجم صفراء اللون عند بدء النضج ، وتصبح ذهبية اللون جذابة عند النضج الكامل وفضلا عن ذلك يمتاز عن الاصناف التجارية الاخرى بأنه مبكر في النضج •

والحلاوى من اكثر الاصناف التجارية رواجا حيث نجده يباع بأسعار عالية في أسواق أمريكا وأوربا ويكون الكبس في صناديق خشبية زنـــة **٣٣ـ٧٠** رطل •

وهنالك نوع خاص من الحلاوى يسمي بـ (ابى خشيم) وهو يكبس في الخصاف زنة **٦٨ـ١٥٦** رطلا ويصدر الى اسواق الهندو شـــبه الجزيرة العربية وبلاد الشرق الاوسط •

(٥) الديرى ـ ويمتاز هذا الصنف بأن لونه احمر عند بداية النضج ، وباذنجاني ضارب الى السواد عندما يكمل النضج • وعدا عن استهلاك هـذا الصنف محليا فأنه يصدر (وهو من التمور الجافة) في الخصاف الى أسواق الهند وشبه جزيرة العرب (السواحل) •

(٦) البريم والجبجاب ـوهما من التمور الجافة ، وسوقهما الوحيد شبه القارة الهندية الباكستانية حيث يستهلكان في المراسيم الدينية وفي حفـــلات الزواج والاعياد • ويصدر هذان الصنفان بالاكياس •

التمور مادة غذائية(١)

ليست التمور فاكهة لذيذة حسب ، وانما هي في الوقت نفسه طعام ذو قيمة غذائية كبيرة وقد تناولتها طبقات الشعب في البلاد العربية وغيرها منـذ القديم غذاءاً سائغاً فأكتفت بها مع شيء من الخبز او اللبن الخاثر وكسبت من هذا الطعام الكفاف صحة موفورة ونشاطاً ملحـوظاً ولا عجب في ذلك فكل ليبرة من التمر تولد **١٢٧٥** سعرة • واذا قايسنا ذلك بالاطعمة المعروفة اتضح لنا ان الليبرة الواحدة من لحم البقر تعطى **١٠٩٦** سعرة والخبز **١٠١٤** سعرة والبيض **٧٣٤** والسمك **٣٠٠** الى **٧٠٠** سعرة والبطاطة **٤٠٠** سعرة ولحـــم الدجاج **٣٦٠** سعرة وهلم جرا •

---

(١) مقتطفة من مذكرة جمعية التمور العراقية ـ بغـــداد رقم ٤٦٤ بتاريخ ١٦ـ٢ـ٥٦

وقد قال الدكتور شارلز بينت في ذلك ما ترجمته ـ « ان التمر طعام مركز طبيعي بالنظر الى شكله الجامع وتوافره كغذاء • وان بعض أنواع التمور لتمتاز على الاطعمة المهضومة التي تعددت الاشارة بذكرها • وهذه التمور تحتوي على مادة السكر بشكل يستسيغ الجسم امتصاصه دون ما حاجة الى عملية الهضم التي يتطلبها السكر الاعتيادي •

ثم قال ـ أن التمور هي في الوقت نفسه فاكهة لذيذة وطعام مولد للقوة والنشاط ـ فهي تحتوي على جميع العناصر التي يتألف منها الطعام المغذي المتكون من زلال وشحم واملاح وهيدرات الكاربون وكلها في شكل سهل الهضم للجسم البشري ••• ان الليبرة الواحدة من التمر تحتوي على **١٣٧٥** سعرة وهي الوحدة القياسية للحرارة الفيزيولوجية • ويحتاج العامل ذو البنية الاعتيادية القائم بعمل مرهق **٣٠٠٠** سعرة من الطعام المغذي كل يوم • وهكذا يظهر لنا بوضوح كيف يتيسر لليبرتين او ثلاث من التمر يوميا ان تجهز الجسم البشري بالنشاط اللازم الذي يبدو بشكل قوة عضلية !

أن مزية التمور كغذاء لم تكن خافية على أحد حتى ان حكومة الهند المركزية في مكافحتها للمجاعة التي غشيت بعض اقاليمها في سنة **١٩٥١** لم لم تغفل التمور من بين المواد الغذائية الرئيسية التي أستوردتها فأبتاعت أكثر من **٢٠** ألف طن من التمور العراقية ووزعتها على المناطق الجائعة مع الارز ودقيق الحنطة • وجدير بالذكر ان التجار في الهند قد أستوردوا لحسابهم في السنة المذكورة نحو **١٠٠** ألف طن أخرى من التمر العراقي وذلك بالاضافة الى ما اشترته الحكومة •

غير ان الاقطار الاوربية والامريكية قد أعتبرت التمر فاكهة كمالية وعاملته بهذه الصفة من حيث تسهيلات الاستيراد والرسوم الكمركية وغير ذلك • وقد بذلت مصلحة التمور جهودها لتصنيف التمور كطعام لينال المزايا التي تستفيد منها الاغذية في نطاق التجارة العالمية • فأصدرت كراساً باللغتين

العربية والانكليزية جمعت فيه تقارير المعاهد العلميـــة والاطباء وغيرهـــم وشهاداتهم عن تحليل التمر وقيمته الغذائية ووزعت منه آلاف النســـخ فى مختلف الاقطار • وضربت دائما على هذا الوتر فى اعلاناتهـــا ونشراتهـــا ودعايتهـــا •

وأثار مندوب الجمعية هذا الموضوع فى مؤتمر التمور الدولى الملتئم فى تونس فى شهر تشرين الثانى سنة ١٩٥٠ فاتخذ المؤتمر فى جملة قراراتـه القرار الآتي :ــ

« لاحظ المؤتمر أن التمر مادة غذائية غنية ينبغى توسيع استهلاكهـــا ويجب أعتبارها من مواد الاستهلاك الشائع وليس كمالية » •

وقرر المؤتمر مراجعة مؤسسة الطعام والزراعة للأمم المتحدة لمراعـاة ذلك وأبلاغه بوجه خاص الى الدول المستهلكة للاخذ به فيما يتعلق بالمبادلات الدولية والانظمة الكمركية •

وانتهزت جمعية التمور فرصة زيارة المستر نوريس دود مدير المؤسسة الآنفة الذكر للعراق فى شهر شباط سنة ١٩٥٢ ففاتحته بشأن تصنيف التمور كمادة غذائية وقدمت اليه التقارير والمعلومات التى تؤيد هذا الرأى وهيـأت له زيارة بعض بساتين النخيل والمكابس والمباخر خـــلال اقامته القصيرة فى البصرة وقد أقتنع جنابه بهذه الفكرة فكتب الى السيد مظفر احمد مدير جمعية التمور العام (عندئذ) قبيل مغادرته بغداد قائلا : (أرغب فى ازجاء الشكر اليكم على النشرات وسائر المعلومات التى قدمتموها الي عن القيمة الغذائيـة للتمور العراقية » •

« لقد فهمت أن الوفد العراقى فى الاجتماع القادم لمؤسسة الطعـــام والزراعة قد يقدم طلبا لتصنيف التمور كطعام وليس كفاكهة • وليس فى ذهنى أدنى ريب فى كون التمور طعاما عجيبا مغذياً ومولداً للنشاط ويجب

الاعتراف كذلك • وسوف يسرني ان أؤيد وفدكم عند اثارة هذا الموضوع ».

ولا شك ان تصنيف التمور كطعام واعتراف الدول المنتمية الى هذه المؤسسة العالمية بذلك سيكون له أثره في تخفيف القيود المفروضة على تجارة التمور في الاقطار المختلفة وتسهيل استيراده ونقله وتخفيض الرسوم الكمركية عليه •

عدم نقل التمور للجراثيم :

فيما يلي نص البيان الذى أصدرته السلطات الصحية العراقية بالتعاون مع خبراء المنظمة الصحية العالمية بتاريخ ٥ أيلول سنة ١٩٦٦ • ولقد جاء هذا البيان مدعماً •• للنتائج التي توصلت اليها المعاهد الصحية في العراق وفي الدول المستوردة منذ سنة ١٩٢٧ من ان جرثومة الكوليرا مهما كانت نسبتها عالية ـ لاتعيش في التمور لاكثر من ثلاثة ايام ، وأن التمر لايصلح كناقل لمرض الهيضة : [ان السلطات الصحية في الجمهورية العراقية ـ ادراكاً تاماً منها بأهمية الغذاء الصحي الخالي من البكتريا المرضية لا على نطاق التجارة الداخلية حسب بل في التصدير ايضاً ـ قررت القيام بسلسلة من التجارب لاختبار بقاء البكتريا المرضية ـ ومنها ضمات الكوليرا ـ حية في الطعام والماء والمشروبات ـ طبقاً لهذا القرار فقد قام المعهد البكتريولوجي المركزي بالتعاون مع الخبير الدولي لمنظمة الصحة العالمية بتجارب مختبرية علمية بشأن هذا الموضوع وعليه فقد تم تلويث التمور الطرية من النوع الذى يصدر بمكروبات الهيضة (الكوليرا) بنسبة ١٠٠ الى ١٠٠٠ مرة اكثر مما يشاهد في براز المرضى المصابين بالهيضة • واستخدم لذلك ثلاث سلالات مختلفة من الضمات في هذه التجارب وكانت التمور الاكثر تلوثاً تصنف كل يوم مع احتساب النتائج بصورة دقيقة • وقد ظهر بأن الضمات لم تعش اكثر من ثلاثة ايام وهذا يعني بأن التمور لو تعرضت الى تلوث شديد تصبح خالية من العامل

المرضى للهيضة خلال ثلاثة ايام فى الظروف الطبيعية وسوف يقوم المعهد بطبع مفصل لهذه الدراسة وما يماثلها بنشرات علمية •

التوقيع	التوقيع
الدكتور نزار الشاوي	محمد عبدالحميد جوهر
مدير المختبر البكتريولوجى	دكتوراه من جامعة
واستاذ الاحياء المجهرية فى الكلية الطبية	لندن

التوقيع
الدكتور أوسكار فيلز نفيلد
الخبير الاخصائى بالكوليرا
التابع لمؤسسة الصحة العالمية

مقترحات عاجلة :

انتاج التمور فى العراق لا يسير على وتيرة واحدة من حيث كمية الانتاج كل عام • لذلك لابد من ملاحظة التوازن فى انتاجية النخلة سنة بعد سنة ؛ وتخفيف حملها اذا زاد عن ذلك عن طاقتها ، وبالعكس اذا ما قل انتاجها لابد من مراعاة العناية بخدمتها وعزق أرضها وتسميدها وفق الطرق الحديثة •

ولابد من العناية بنوعية التمور المنتجة فى العراق ؛ بحيث يعتنى بحجم التمرة حيث ان الرغبة في استهلاك التمور تزداد كلما كبر حجم (فردتها) • والملحوظ فى الولايات المتحدة الامريكية (أنديو ـ بوادي كوجيلا بكاليفورنيا) أن الاساليب الفنية في الانتاج قد شملت ناحية حجم التمرة والتحكم به وفق الرغبة والحاجة •

وينبغي القيام بالتجارب بشأن نكهات التمور والقيام بعمليات تلاقح

أنواع مختلفة من التمور الهجينة للحصول على أحسن النتائج وانتاج تمور ذات نكهات خاصة مستطابة .

وأبسط الامور التى ينبغى الاخذ بها ، الاكثار من أنواع نخيل التمور المرغوبة فى الاستهلاك المحلى والتى تعتبر من الانواع النادرة التى يحصل عليها منتجوا التمور أنفسهم فى منطقتهم فقط .

وهنالك مقترحات أخرى تتعلق بكبس التمور وصناعاتها سيجىء الذكر عنها فى مناسبة قادمة .

الفصل الرابع

النخيل والتمور في البصرة

سيشمل هذا الفصل دراسة مسهبة ومركَّزة عن غرس النخيل وانتاج التمور فى لواء البصرة •

تبلغ مساحة لواء البصرة ١٠٩٠٠ كيلومتر مربع أو ٤٣٦٠٠ دونم عراقى[١] • أما عدد سكان اللواء حسب احصاء ١٩٥٧ هو ٣٥٢٠٣٣[٢] •

والبصرة[٣] هى مركز اللواء ، وهي ميناء العراق الاعظم ••• وتحتل اليوم المقام الثانى بعد مدينة بغداد من حيث الاهمية الجغرافية بوجه عام •

وصف عام :

تعتبر أرض لواء البصرة النهاية الجنوبية لاقليم أرض الدلتا السفلى الممتدة بين الناصرية على الفرات والعمارة على دجلة وساحل الخليج فى أقصى الجنوب •

والارض ، هى اجمالا سهلية مستوية ذات تكوين رسوبى طموي ويجرى فيها شط العرب مسافة تقرب من ١١٠ أميال من نقطة التقاء الرافدين ـ دجلة والفرات ـ عند «كرمة علي» (جنوبى القورنة) حتى نقطة الفاو بمقربة من مصب الشط فى الخليج • مع العلم أن مدينة « البصرة » نفسها

---

(١) الدونم العراقى (مشارة) يساوى ٢٥٠٠ متر مربع •

(٢) عدد الذكور ١٧٢٥٨٥ وعدد الاناث ١٧٩٤٥٦ • ويقدر العدد الان أكثر من ٤٥٠ الف نسمة على أعتبار الزيادة الطبيعية السنوية وكذلك الزيادة الناجمة عن الهجرة من الالوية الاخرى خصوصاً العمارة •

(٣) تقع مدينة البصرة على خط العرض ٢٠ـ٣٢ درجة و ٢٥ـ٤٤ درجة شمالا وعدد سكانها (١٩٤٧) ٩٣٨٨٩ نسمة ويقدر العدد الان بزهاء ١١٥ الف نسمة (احصاء ١٩٥٧) •

واقعة فى الضفة اليمنى (الغربية) من النهر وفى مسافة تقرب من ٧٠ ميلا شمالى « الفاو » .

ويلاحظ ان بساتين النخل تنتشر على جانبى الشط شرقاً في الاراضى الايرانية وغرباً فى الاراضى العراقية . وتمتد البساتين الشرقية العراقية من ضفة الشط نحو الداخل فى شقة من الارض تتراوح عرضها بين الميل والميلين والثلاثة أميال ، وتتخللها الجداول الكثيرة المنبعثة من النهر الرئيسى والتى أهمها نهر العشار ونهر ابى الخصيب ونهر الخندق وغيرها كثير[١] .

والجدير بالاشارة ان بقاع الارض الصالحة للزراعة ـ والخالية من النخيل ـ مستغلة فى انتاج الخضروات ، واحيانا فى زراعة بعض الحبوب الشتوية خصوصاً فى الاراضى العالية نسبياً ، والصيفية فى الاراضى القريبة من الهور ، ولكن فى نطاق ضيق . أما فى الحافات الخارجية ـ القريبة للصحراء ـ من بساتين النخل فأن هناك مراع متوسطة الجودة حيث ترعاها الاغنام وأحيانا البقر وكذلك الجاموس حيث تتوفر المياه الكثيرة .

ومما يحسن ذكره ان هوامش هذه البساتين تعتبر مستوطناً موقتاً لهؤلاء المهاجرين من بدو الصحراء ومن سكن أهوار العمارة ، فى موسم قطاف التمور (جنيها وجذها) حيث تنتشر خيامهم في هذه الربوع فى الحقبة الواقعة بين أيلول وتشرين الثانى .

والى جنوبى وجنوبى غربى الهوامش المذكورة يوجد السهل الغرينى ذو الطابع الصحراوي اجمالا . ويمتاز هذا الجزء ـ من لواء البصرة ـ بأن قسمه الشمالى واقع ضمن منطقة هور الحمار لا سيما ابان موسم الفيضان ، فى

---

(١) أحصى السيد عبدالقادر باش اعيان عدد النهيرات المنبعثة من ضفتى الشط بـ ٦٣٤ جدولا منها ٤٧٠ فى الضفة الغربية العراقية و ١٦٤ فى الضفة الشرقية . راجع فيضى ـ المصدر السابق ص ٢ .

حين أن قسمه الجنوبي منصرف للمياه عن طريق « خور الزبير » مشابهة فى « خور عبدالله » الذى هو عبارة عن مجرى ترتفع فيه مياه المد باعتبار انتهاء مصبه عند ساحل الخليج • ويؤلف الجزء الادنى من «خور عبدالله »حداً فاصلا بين العراق وامارة الكويت • ويميز ضفاف هذا الخـــور نمو بعض الاعشاب الفقيرة وبعض القصب والبردي فضلا عن تعرضها للانغمار بماء المد•

وفى الاتجاه الجنوبى والجنوبى الغربي من «خور الزبير» تأخذ أراضى السهل الصحراوي فى الارتفاع لتتصل بحافة البادية الجنوبية •

وان مدينة الزبير ونقطة الشعيبة هما المستوطنان الوحيدان فى هذا الجزء من أرض لواء البصرة • وتمتاز المنطقة التى يوجد فيها هذان المستوطنان بأن هناك عدداً من آبار المياه مع العلم ان هنالك ظاهرة مميزة لمياه بعضها ، حيث انها غير صالحة للشرب • ويطلق البعض أسم (الميناء الصحراوى) على مدينة الزبير على اعتبار وجود مبادلة تجارية مختلفة مع تجار البلاد السعوديـــة والكويت •

مظاهـر المنـاخ :

مما تجدر الاشارة اليه فى هذه المناسبة ـ ان مطالب زراعة النخل مـــن الناحية المناخية تتلخص بصيف حار (خلال شهرى تموز وآب) تتراوح درجة الحرارة فى اثنائه بين ٩٠ درجة و ١٢٠ درجة فهرنهايتية (٤٠ـ٤٨ درجـة مئوية) • وكذلك يجب ان يكون الشتاء معتدلا نسبياً لا تنخفض فيه درجة الحرارة دون ٢٨ ـ ٢٩ درجة فهرنهايتية (١ـ٢ درجة تحت الصفر المئوى) حيث تستطيع النخلة مقاومة شدة البرودة الملازمة لهذه الحالة وقـــد يصحبها نزول الثلج مما يؤدى الامر الى ابادة النخيل المعرضة لمثل هذه الظاهرة المناخية• وعلى كل حال قد تظل النخلة تعيش فى حالات انخفاض درجات الحرارة دون

الحدود التي ذكرناها ولكن قد لا تثمر ، واحياناً تموت اذا ما استمرت تلك الحالــة •

ومناخ البصرة اجمالا مناخ ملائم جد الملائمة لنمو النخيل وانتاج التمور ويوصف مبدئياً بأنه شديد الحرارة في الصيف ، معتدل قليل الامطــار في الشتاء ، كذلك ينعدم نزول الثلوج في هذا الفصل • وبناء على هــذه الحقائق فان المراحل المتعلقة بنضج ثمار النخيل لا تصدفها أحوال مناخية قاسية مما يعرقل هذا النضج بصورة طبيعية ؛ وتتفق هذه الفترة «فترة قطاف التمور» مع فترة انقطاع الامطار عن النزول • ومما يميز مناخ منطقة البصرة أنه مشمول في حيز المناخ الصحراوي المداري الجاف ذي الصفات القارية ومتأثر بعامل مناخ الخليج الرطب السائد في السواحل الايرانية المجاورة كما ان الشتاء هو الاخر متأثر بعض الشيء بمناخ هو امش الاقليم شبه الجاف الممثل بأقليــم البحر المتوسط • اما من حيث درجات الحرارة ومقاييسها وحدودها ، المذكورة آنفا ، نجدها منطبقة على حالة المناخ في البصرة تمام الانطباق (في الصيــف والشتاء سواء بسواء) •

يضاف الى ذلك ان درجة سطوع الشمس ونسبة ظهور الغيوم في سماء البصرة من العوامل المؤثرة في نجاح غرس النخيل ونضج التمور وجودة نتاجها • وان ظاهرة زيادة سطوع الشمس من مظاهر مناخ جميع العــراق وبضمنه البصرة وكذلك عدم تغطية السماء بأية غيوم في الصيف الا في اواخره (أعتباراً من أواسط آب وبصورة متناثرة) ، وبصورة جزئية ، مما يساعد هذا المظهر الاخير (غيوم أواخر آب ومستهل الخريف) على التعجيل في النضج وتكامل الثمر من حيث الصفات المتعلقة بالحلاوة والنكهة وكثرة المادة اللحميه في الثمرة •

ويلاحظ ان طابع مناخ البصرة ـ الذي اشير اليه آنفا ـ هو العامــل

الاول في نضوج تمورها اسبوعا أو اسبوعين قبل نضوج تمور المناطق الاخرى •

تربـة البصرة :

تمتاز تربة بساتين البصرة[1] بصفة عامة بأنها تربة رسوبية طينية ثقيلة مختلطة بالاملاح التى تختلف نسبتها باختلاف الارض وتأثرها بمياه المـد فالاراضى المعرّضة لظاهرتى المد والجزر بصورة منتظمة ذات نسبة قليلة من الاملاح باعتبار وجود البزل الطبيعى فى حين أن الاراضى المنخفضة ذات نسبة كبيرة من الاملاح لصعوبة بزل مياهها •

وهكذا يمكن القول بأن تربة الاراضى التى تتمثل فى الضفة الغربية من شط العرب (وهى التى يطلق عليها اسم اراضى الجنوب) والممتدة على مسافة ٧٠ ميلا بين البصرة ذاتها وبين الفاو ، هى ذات أجود أنواع التربة فى جميع اللواء ومرجع هذه الجودة سهولة البزل الطبيعي والتهوية الجيدة فيها لانخفاض مستوى الماء الباطنى فيها • وبناء على هذه الظاهرة فان التمور الناتجة في بساتين نخيل هذه الاراضى تمتاز كثيرا عن تمور الاراضى المنخفضة من حيث اللون والجودة والنكهة ومقاومة الامراض والآفات والمقاومة بعد الكبس وعنـد الخـزن •

وتمتاز تربة الارض المنخفضة والممثلة بأراضى شط العرب ومنطقـة الجزيرة ومشيلاتها ـ بأنها تربة طينية مندمجة ثقيلة سيئة البزل والتهوية وذلك بالنظر لارتفاع مستوى الماء الباطنى فيها • كما أنها تربة خشنة تبقى فى هيئة كتل متماسكة بعد عملية الحراثة • ويميز هذه الاراضى ان النخيل تنمو فيها سريعا وبصورة جيدة فى اولى مراحل نموها الا انها اذا تقدمت فى العمر فأنها تأخذ بالخور والضعف بصورة تدريجية ولا تعمر هذه النخيل ، كما يتاح لها أن تعمر اذا ما غرست فى الارض السابقة المرتفعة المذكـورة آنفاً • وليس

---

(١) راجع السلمان ـ المصدر السابق م ٤ ج٤ ص ٤٣٤ـ٤٣٥ •

ذلك حسب بل ان تمور نخيلها تقل فى جودتها من تمور نخيل الاراضى السابقة ، حيث يبدو لونها مائلا الى السواد وقليلة المقاومة للآفات والامراض وسريعة التلف بعد الكبس والخزن .

مياه المد :

لقد سبقت الاشارة الي الى ان ري المد[1] هو السائد فى منطقة البصرة بأعتبار وقوع شط العرب فى حيز ظاهرتى المد والجزر فى الخليج العربي وقد اشير آنفا أيضاً الى العدد العديد من الجداول المنبعثة من ضفتى الشط المتخللة بساتين النخيل على طول شقة الارض المحاذية لشط العرب وعرضها. وأهم هذه الجداول سبعون جدولا رئيساً وجميعها واقعة في الضفة الغربية ، وأهمها اطلاقا جدولا العشار وابو الخصيب[2] .

ويلاحظ وجود آلات رافعة ـ وممثلة بالمضخات بوجه خاص ـ وكذلك الكرود .

ويمكن القول بأن الرى بواسطة المد هو من أهم العوامل التى ساعدت كثيراً على ارجحية منطقة شط العرب ـ عموماً ـ على مناطق النخيل الاخرى فى العراق من حيث عدد النخيل وانتاج التمور كمية ونوعاً .

أما الري الضخى فانه يساعد رى المد فى المناطق البعيدة نسبياً من ضفة الشط فضلا عن اداء مهمة ضخ المياه الى المبازل .

---

(١) يذكر البحاثة الدكتور احمد سوسة « فى كتابه ، تطور الرى فى العراق ، بغداد ١٩٤٦ ، ص ١٢٧ » ان الفرق بين المد والجزر يتراوح بين ٤٠ر١ م ـ ٧٠ر١م وذلك فى اثناء موسم الصيهود فى الصيف والخريف . ويقل عن ذلك ابان موسم الفيضان ويتراوح بين ٢٥ و٠م ـ ٤٠ر٠م كما يذكر ايضا ان تأثير المد يصل شمالا حتى ميسان «العزير» على دجلة «١١٠كم شمالى القورنة» والى مسافة ٦٠ كم شمالى غربى القرنة فى نهر الفرات .

(٢) انظر ـ Dowson, V.H.W., J. R. C. A. S. Vol. 26, 1939, p. 255

هذا الى جانب الري بواسطة الآلات الرافعة الاولية المستخدمة فى المنطقة بصورة محدودة •

الغرس والمغارسة :

ان بحث موضوع غرس النخيل فى لواء البصرة يتطلب منا ان نعود الى دراسة العوامل البشرية التى فصلنا جوانبها فى الفصل الاول من الكتاب•

وعلى كل حال نعيد الى الذاكرة بأن هذه العوامل[1] تتلخص فيما يأتى :

(١) نظام الملكية واسلوب المزارعة •

(٢) فصم الفسائل وغرسها •

(٣) تخطيط البستان •

(٤) سقي الارض •

(٥) تسميد التربة •

(٦) عملية التلقيح •

(٧) تقليم النخيل •

(٨) قطف التمور •

١ ـ نظام الملكية واسلوب المزارعة :

قبل تنفيذ قانون الاصلاح الزراعى فى ايلول سنة **١٩٥٨** تمثلت في لواء البصرة جميع نظم الملكية السائدة فى العراق ، فهناك املاك صرفة ، وهى الشائعة ، وهناك اراض مفوضة بالطابو ، وملكيات موقوفة ، وأخرى أميرية ولسنا بصدد بحث ميزات كل من هذه الاصناف •

وهنالك نظام للمغارسة يشيع وجوده فى البصرة وهو نظام التعبات ـ

---

(١) راجع (العوامل البشرية) فى هذا الكتاب ص ٥٦ـ٦٩ •

الآنف الذكر . وقد اشرنا الى هذا النظام اشارات خاطفة فى المناسبة مرجئين الاسهاب فى بعض نواحيها الخاصة عند بحثنا موضوع الفصل الحالى .

وهكذا تبلغ مساحة الاراضى المغروسة نخيلا زهاء (١٥٢٨١٦)جريباً[١] فى جميع لواء البصرة (منها زهاء ٩٠٠٠ جريب ضمن حوض شط العرب الكبير اعتباراً من الفاو حتى نهر عمر) . ويقدر عدد الملاك بزهاء ٦٠٠٠مالك منهم نحو ٥٥٠٠ مالك هم اصحاب ملكيات صغيرة لا يتجاوز مجموع مساحتها ثلث المساحة الكلية «تقدير» .

ويلاحظ ان هنالك طريقتين لاستغلال الملاك أراضيهم هما :

(١) الاستغلال المباشر سواء كان الفلاح هو الملاك ذاته (باعتبار صغر الملكية) أو ان الملاك هو المشرف ويقوم باستخدام فلاحين للقيام بجميع الخدمات التى تتطلبها أرض البستان . وليس على الملاك سوى تقديم الاسمدة والفسيل وبذور ـ أو شتلات ـ المحاصيل المزروعة بين النخيل والخ ..

وفى هذه الحالة يكون الامر والنهي بيد الملاك وله ان يستغنى عن الفلاح اذا أنتفت الحاجة اليه .

وفي العادة ان يتفق الملاك والفلاح ـ فى الحالة الموصوفة آنفاً ـ على طريقة معينة لتعويض الثانى ـ أى الفلاح ـ عن أتعابه ويكون ذلك اما ان يدفع الملاك له أجراً معيناً لوقت محدد كلما دعت حاجته اليه ، أو انه ـ أى الملاك ـ يستخدمه لموسم أو فصل أو سنة او اكثر على اساس المحاصصة ـ أى ان تكون للفلاح حصة فى حاصلات الزرع والغرس وباتفاق خاص .

(ب) الاستغلال غير المباشر ، ويكون ذلك بطريقة تأجير الارض أو البستان لأناس يستغلونها وفق الطريقة المذكورة اعلاه .

---

(١) الجريب يساوى ٣٩٦٧ متر مربع ، والجريب يساوى ١٠ قفيز ، والقفيز يساوى ١٠ قسير .

نظـام التعبات(١)

هنالك ثلاثة أصناف من الملاك يستغلون أرضهم على أساس نظام التعبات: صنف منهم يمتلك اراضٍ متباعدة عن بعضها ، وليس فى وسعه ان يستغلها بنفسه .. وصنف ثان لا تساعدهم حالتهم المالية على استغلال اراضيهم بصورة مباشرة أو ان كفاءتهم المالية لا تؤهلهم سوى على استثمار جزء من املاكهم . وصنف ثالث لهم رغبة شخصية للسير وفق نظام التعبات فى استغلال املاكهم.

والتعبة ـ فى حد ذاتها ـ نوع من أنواع المغارسة حيث يتمثل فيـــه فريقان هما الفريق الاول الملاك الذى ليس عليه سوى تقديم الارض والفريق الثانى هو التعاب ـ او الفلاح أو المغارس ـ ومهمته القيام بجميع الاعمـــال المتعلقة بالغرس والزرع والانتاج ، وفق اتفاقية مكتوبة ، تعين فيها الحقــوق والواجبات بالنسبة للطرفين .

وقبل الدخول فى تفاصيل اقسام التعبات فى البصرة يحسن بنا ان نذكر بعض الملاحظات التى نجمل اهمها فيما يأتى :ـ

(١) اتفاق الملاك والتعاب للمساهمة فى الناتج من الثمار ومحاصيل النخلة الثانوية .

(٢) الاتفاق للمشاركة فيما تقدم مضافا اليها حصة الفريقين فى المحاصيل الحقلية وثمار الفاكهة المزروعة في أرض البستان وبين النخيل .

(٣) المساهمة فى تملك المغروس من النخيل واشجار الفاكهة فيؤدى الامر بأن يتملك الفلاح حصته من هذا الغرس جميعه ويتصرف بها كما يشاء.

(٤) المشاركة فيما ذكرناه فى الفقرة الثالثة المذكورة اعلاه مضافاً اليها المساهمة فى تملك المزروعات الأخرى الفصلية .

ومما هو جدير بالذكر ان العرف والعادة فى البصرة يقضيان بأن تستخرج

---

(١) انظر ـ فيضى ـ المصدر السابق . ولعل تطبيق قانون للاصلاح الزراعى سوف يؤدى الى حدوث بعض التبدلات فى هذا النظام فى المستقبل .

حصة معينة ثابتة فى جميع الاحتمالات المنصوص عليها فى الاتفاقية والمشار اليها آنفا . وتسمى هذه بأسم (رقبة الارض) . وتساوى الربع الكامل من المجموع الكلى . وتكون هذه الحصة للملاك نفسه ، ولا يقدم لقاء ذلك اى شيء للتعاب وبعد استبعاد تلك الحصة يحق للتعاب التصرف بحقه البالغ زهاء ربع المتبقى مما ذكر من الاحتمالات . ومعنى ذلك ان حصة هذا التعاب هى فى الواقع نحو ١٨و٧٥ بالمائة من المجموع الكلى لما سبق تفصيله .

وتنقسم التعبات في البصرة الى قسمين أساسين هما :

(أ) التعبة الطينية (التعبة العقارية) .

(ب) التعبة التثمينية (تعبة التعويض النقدى) .

التعبة الطينيـة :

والتعبة الطينية هى التعبة التى يتم فيها الاتفاق بين الطرفين « الملاك والتعاب » على أن تتحقق حصة التعاب على أساس تملكه لنصيبه من الارض المتعوبة بعد استخراج رقبة الارض المذكورة ـ ويحق له أن يسجلها باسمه فى سجلات الطابو دونما قيد أو شرط . وهكذا عرفناها باسم التعبة العقارية حيث يؤدى الامر لأن يصبح التعاب « بعد قيامه بالاعمال المنصوص عليها في العقد المبرم بينه وبين الملاك ظهور النتائج الاقتصادية لها » ملاكا ـ صاحب عقـار .

ويقضى العرف والعـادة أن يكون النص المذكور فى الاتفاقيـة نصـاً صريحاً بشأن نوع التعبة بأن تكون « تعبة طينية » .

وتلك هى الطريقة المثلى فى سبيل تحقيق نصيب كل من الطرفين على الوجه الصحيح .

وفى حالة عدم تطبيق بنود العقد بالنسبة لأحد الطرفين أو حـدوث أى نوع من أنواع الخلاف فليست هنالك قوانين تعالج امور التعبات ، وكل

ما هنالك هو الرجوع الى الخبراء من أهل العرف والعادة • وسنبحث بعض النواحي المتعلقة بمثل هكذا حالات بعد قليل •

والتعبة التثمينية هي التعبة التي ينص في اتفاقيتها على أن يكون نصيب التعاب من الغرس والزرع والانتاج جميعها أو بعضها ـ وليس من الارض ـ بعد أن ينتهي من جميع أعماله وتؤتى أكل هذه الاعمال • ويتناول حصته المنصوص عليها ـ نقوداً بعد تقدير أثمان وجوه حصته مما ذكر من قبل حسب العرف والعادة •

ويتحقق مثل ذلك في الحالات الطبيعية التي يقوم التعاب فيها بأعماله على الوجه الاكمل • وخلاف ذلك اذا ما حصل خلاف بين الطرفين أو أن التعاب لم ينجز عمله أو ••• فان هنالك ـ أيضا ـ اصولا وقواعد ينبغي أن تراعى وفق العرف والعادة •

التعبات والعرف والعادة :

في الاحوال التي لا تطبق شروط العقد بين الطرفين عمدا أو مصادفة، لا بد للفريقين من الرجوع الى العرف والعادة ليقضيا بينهما ويكونان ملزمين بهذا القضاء لهما أو عليهما • وها انى ادرج في أدناه بعض الحالات من هذا القبيل •

يصادف أن التعاب لا يستطيع انهاء جميع العمل المنوط به بشأن غرس البستان أو أنه يعمر فقط جزءاً من أرض البستان في حين أن الجزء الآخر يبقى دون تعمير في الوقت الذي انتهت المدة المنصوص عليها في المقاولة • وفي هذه الحالة يحتمل أن يتفق الطرفان وفق أحد الأسس التالية •

(١) اذا وافق الملاك بمحض ارادته لتمديد المدة المدرجة في العقد

لحقبة اخرى من الزمن فان مفعول هذا العقد يظل ساريا الى حين انتهاء المدة الجديدة واكمال التعاب عمله .

(٢) اذا اتفق الملاك مع التعاب على تطبيق بنود المقاولة على الجزء المعمور من الارض فعندئذ تستبعد (رقبة الارض) من هذا الجزء ويجري تقسيم الحصص باعتبار ربع الباقي للتعاب والبقية للملاك .

(٣) اذا صادف عدم موافقة الملاك الاخذ بأحد الحلين السابقين فلا بد في هذه الحالة ـ من الرجوع الى ذوي العرف والعادة .

واذا ما كانت التعبة « طينية » فان الخبراء يقدرون ثمن القسم المعمور من أرض البستان ، ثم تحسب حصة التعاب على أساس تثمين نقدي وبعد ذلك يقدر ثمن الارض غير المعمورة ويعطى التعاب جزءاً منها يكون تقدير ثمنه مساويا للثمن المقدر لحصته من الارض المتعوبة . وبعد ذلك تسجل هذه المساحة من الارض غير المعمورة باسم التعاب في سجلات الطابو .

ولتوضيح هذه الحالة نضرب المثل التالي :

لنفرض أن مساحة الارض المتفق عليها بطريقة « التعبة الطينية »، هي ٢٠ جريبا وان التعاب شرع يعمل فيها وفق العقد وانتهت المدة المنصوص عليها في هذا العقد وقد اكمل منها ١٠ أجربة . ثم يتم تقدير الارض « المعمورة » ب ١٦٠٠ دينار (باعتبار ١٦٠ دينارا للجريب الواحد) . فيبدأ أهل العرف باستبعاد « رقبة الارض » التي تخص الملاك وان ثمنها في هذه الحالة هو ٤٠٠ دينار . وبعد ذلك تحتسب حصة التعاب وهو ربع الباقي من الثمن ويساوي ٣٠٠ دينار . ثم يقدر هؤلاء ثمن القسم غير المزروع ولنفرض أنهم قدروه على أساس ٥٠ دينارا للجريب الواحد . وعندئذ يقرر هؤلاء اعطاء التعاب ٦ جريب من الارض المتروكة . بأعتبار حصته من الارض

المتعوبة بلغت تقديرا (٣٠٠) دينار وهكذا تسجل هذه المساحة باسم التعاب في سجلات الطابو .

وهنالك احتمال آخر في هذا الباب . حيث يصادف أن التعاب ينتهي تماما من تعمير جزء من الارض من حيث غرس الفسيل وزراعة الارض وما الى ذلك في حين انه قام فقط بحراثة الجزء الباقي من الارض وشرع في زراعتها زراعة جزئية وانتهت المدة أثناء ذلك . وفي هذه الحالة يطلق على الارض التامة الغرس والزرع اسم «العامر » في حين ان اسم الارض المزروعة جزئيا « الغامر » وفي هذه الحالة أيضا تحتسب حصة التعاب على أساس تقدير ثمن « العامر » وثمن « الغامر » مجتمعين وبعد ذلك يتم استخراج (رقبة الارض) للملاك ، ثم يتم تخصيص حصة التعاب (مساحة تساوى حصته التي يستحقها) من الجزء الغامر .

وعلى سبيل المثال نفرض أن مساحة الارض المتعوبة هي ٨ أجربة وان ٤ منها (عامر) ومثلها (غامر) ولنفرض أن الثمن المقدر للعامر هو ٨٠٠ دينار (باعتبار ٢٠٠ دينار للجريب الواحد) وان الثمن المقدر للغامر هو ٤٠٠دينار (باعتبار ١٠٠ دينار للجريب) . فمجموع الثمن المقدر للقسمين اذن هو ١٢٠٠ دينار . وان (رقبة الارض) الخصة بالملاك تساوى ٣٠٠ دينار . فالباقي بعد هذا ٩٠٠ دينار ومن هذا الثمن المقدر يحتسب ربعه للتعاب ومقداره ٢٢٥ دينارا . ومعنى ذلك ان التعاب يعطى جريبين وربع جريب من الارض (الغامر) ويحق له تسجيلها باسمه في سجلات الطابو[1] .

---

(١) المذكور آنفا يتعلق بأراضي الملك الصرف . أما اراضي الوقف فلا تعطى وفق نظام التعبة الطينية باعتبار ان امثال هذه الاراضي لاتنقل ملكيتها من الوقف الى الاشخاص مهما كان الامر لان القانون يمنع ذلك . وفيما يخص الاراضي الاميرية فيمكن تعميرها وفق نظام التعبات « تثمينية او طينية » . اما اراضي القاصرين « والمعتوهين » فانها تعمر هي الاخرى وفق نظام التعبات بعد أخذ موافقة السلطة المسؤولة وهي عادة المحاكم المدنية .

وهنالك امور كثيرة تتعلق بقواعد العرف والعادة وعلاقتها بنوعي التعبة .

فمثلا يلاحظ في التعبة الطينية . أنه ينص أحيانا في العقد تحديد أجر للتعاب على أساس كل فسيلة يغرسها في البستان أو مسحة يزرعها من الارض الكائنة بين النخيل .

وأحيانا تحدد مدة معينة للتعاب يحق له في خلالها الحصول على حصته من الغرس والزرع مقدرة بالأثمان السائدة بعد استخراج (رقبة الارض) . وبعد انقضاء تلك المدة يتسلم الملاك أرضه المعمورة دون أن يعوض التعاب أي شيء لقاء ذلك .

وتوجد ملاحظات اخرى تتلخص فيما يأتي :

١ ـ اصابة الارض المتعوبة بقدر وحينئذ يعوض التعاب لقاء أتعابه بمحض موافقة الملاك .

٢ ـ بيع التعاب حقوقه لشخص آخر بموافقة الملاك .

٣ ـ وفاة التعاب وانتقال حقوقه وواجباته لورثته الشرعيين . أو أن يحصل الاتفاق بين الملاك وبين هؤلاء الورثة بإنهاء العقد وتعويضهم بشكل عادل .

فصم الفسائل وغرسها :

لقد فصلنا في هذا الموضوع تفصيلا كافيا في مناسبة سابقة في هذا الكتاب (ص ٦٢-٦٦) . ويجمل بنا أن نذكر هنا أن ما سبق ذكره ينطبق بالدرجة الاولى على حالة البصرة بأعتبارها المنطقة النموذجية في غرس النخيل وانتاج التمر .

ويمكن تلخيص الامور المتعلقة بالفسيل والغرس فيما يأتي :

(١) درج البصريون على انتخاب أنشط الفسائل وأكثرها عروقـــا وجذورا مفضلين أول قلعة من النخلة الام •

(٢) العناية التامة بفصم الفسيلة بكيفية خاصة للمحافظة على (فطامنها) مستعملين آلة الهيم (الهيب) ، بروية وأناة لئلا يقع الضرر بجمارتها وكذلك حفظ سلامة امها •

(٣) ان العناية الفائقة للبصريين بالفسائل تدعوهم عند فصلها من امهاتها أن يضعوها فى محل بارد ويضعوا جذورها فى الماء لحفظها من الجفاف • وليس ذلك حسب بل يظلون يمدونها بالماء ويرشونها به حتى يتم قلع جميعها وتكون مهيأة للغرس فى مغرسها •

(٤) ان الخنادق التى يحفرونها حول النخيل ، لغرض فصم فسائلها عنها تردم فى النهاية بالتراب الجاف لئلا تتعرض جذور النخلات الامهات الى أشعة الشمس والرياح الهابة ومياه الرى المباشــر وما الى ذلك مــن العوامل التى قد تضرها •

أما غرس الفسيل فيكون عند حافات الجداول ـ كما نوهنا بذلك ـ وداخل مربعات يسميها البصريون باسم (بشدتك) وعلى هيأة خطوط مستقيمة وبابعاد معينة (زهاء ١٢ ذراع عن بعضها) •

ويراعى فلاحو النخيل ـ فى غرس الفسيل ـ بالبصرة امورا تتلخص بحفر حفر قطرها نصف متر ومثلها عمقها وعــلى مسـافة متر ونصف من ضفة الجداول لترخى فيها قواعد الفسائل بشرط اجراء عملية التزبــير أو التطهير الانفة الذكر •

جـــدول رئيسي

ممر (روفـه)]

	نخيل	ppp]	[ppp	نخيل	
بشتكة		......]	[......		بشتكة
	»	ppp]	[ppp	»	
»		......]	[......		»
	»	ppp]	[ppp	»	
»		......]	[......		»
	»	ppp]	[ppp	»	
»		......]	[......		»
	»	ppp]	[ppp	»	
»		......]	[......		»
	»	ppp]	[ppp	»	
		ابي			

ممر عرضى (نبيشة)

الشكل الرباعى اعلاه :

مدورة وجمعها مداوير حيث يكون غرس النخيل على هذه الشـاكلة وحواليه ممرات عرضية (روفات) • وترى السواقي الصغيرة (دوايـر) المتفرعة (الخطوط المنطقة) من الأبيّ •

وكذلك القيام بعمليتين هما ربط قمة سعف الفسائل للمحافظة على قلوبهـــا وكذلك لفها لوقايتها من لفح أشعة الشمس وسموم الرياح سواء بســـواء • وعدا ذلك كله توجه العناية نحو الري وأوقته حسب ما ذكر سابقا •

ويغرس الفسيل فى فصلين هما (فصل الحصاد) حيث يكون الغـرس

فى مستهل نضوج المزروعات الشتوية فى نيسان ومايس • و (فصل الخلالة) حيث يبدأ نضج الخلال ويظهر الرطب فى تموز وآب •

تخطيط البستان :

ويبذل فلاحو النخيل فى البصرة قصارى جهودهم فى تخطيط بساتينهم أثناء الغرس • وتبدو المغروسات فى خطوط مستقيمة ويكون ترتيب النخيل فى أشكال رباعية كما جاء الذكر عن ذلك فى الصحيفتين ٦٢ و ٦٣ من هذا الكتاب •

وتلخيص ذلك أن تحفر ساقية رئيسية متفرعة من الجدول الرئيسى وتسمى هذه الساقية باسم الابى (بتشديد الباء) ثم تحفر على جانبى الابى ساقيات صغيرات تغرس الفسائل على جانبى هذه الساقيات بحيث تراعى المسافات بين غرس وغرس (١٢ ذراع يد أو زهاء ٦ أمتار) لاحظ الشكل ص ١٥٢ •

الحراثة والعزق(١)

تقتصر الحراثة التى يسميها الملاكون (عمار) على قلب الارض بالمساحى وهذه العملية تجرى بتشكيل فرق من العمال كل فرقة مكونة من ثلاثة عمال يحملون مساحيهم ملتصقة بعضها ببعض أثناء قيامهم بقلب الارض • والفرقة الواحدة من هذه الفرق تسمى (دركال) مفرد (دراكيل) • ولهذه الحراثة ثلاث طرق الاولى تسمى (كسور) والثانية (نشور) والاخيرة (ثياره أو هزازه) ومن الضرورى جدا القيام بهذه الطرق الثلاث بالتتابع وفيما يلى تلخيص هذه الطرق مع بيان أحسن الاوقات للقيام بها •

---

(١) مقتطفات من أجوبة خاصة من الاستاذ شاكر طه السلمان (معاون المنطقة الجنوبية ـ جمعية التمور العراقية) لاسئلة خاصة فى مواضيع الحراثة والتسميد والسقى فشكرا له•

أ - تحرث أرض البستان الموبوءة بالادغال المضرة ، كالحلفاء ، بعمق لا يقل عن ٦٠-٦٥ سم وهذه العملية تسمى (كسور) ولقد أثبتت تجارب الكثيرين من الملاكين ان أحسن وقت للقيام بهذه الحراثة آخر أربعينية الشتاء وأول فصل الربيع وهو الفصل المعروف عند الملاكين بفصل (الفتوح) ومن الضروري جدا ترك أرض البستان بعد هذه العملية بدون تسوية لجعل جذور الادغال معرضة لحرارة الشمس وللعوامل الجوية الاخرى لكي تجف وتموت • وعندما يبدأ نضوج ثمار النخيل خلال شهر تموز حتى نهاية آب تقلب أرض البستان مرة ثانية بعمق ٤٥-٥٠ سم والغرض من هذه العملية أي (النشور) تسوية أرض البستان وممراتها بعد عملية الكسور وتنعيم التربة والقضاء على ما تبقي من الادغال والحشائش الاخرى • وأخيرا في أول الخريف وبعد جني ثمار النخيل مباشرة تقلب أرض البستان مرة ثالثة بعمق ٣٠-٣٥ سم وتسمى هذه العملية (ثيارة أو هزازة) ومن المستحب تكرار هذه العملية الاخيرة كل سنة أو كل سنتين في مثل هذا الوقت من السنة لانها لا تعطى مجالا لنمو الادغال المضرة وبالاخص الحلفاء التي تكبد الفلاح نفقات باهظة للقضاء عليها كما أنها (أي عملية الثيارة) تجعل تربة البستان ناعمة جيدة التهوية ومحافظة على رطوبتها على الدوام •

ب - بعد مضي (٤-٥) سنوات على عمليتي الكسور والنشور السالفتي الذكر يجب أعادتهما لان ذلك مما يجعل أشجار نخيل البستان بحالة جيدة ونمو مستمر وكثيرة الانتاج ولا يعطى مجالا لنمو الادغال المضرة التي تضعف الاشجار والنخيل كما أن تكرار العمليتين يجعل قطر ساق النخلة معتدلا حتى آخر مرحلة من عمرها نظراً لاستمرار وأعتدال نموها •

ج - تختلف عملية الكسور بأختلاف الاراضي المنخفضة التي تكون أقل عمقا من الاراضي المرتفعة لان جذور الادغال والنخيل والاشجار فيه لا

تمتد فى التربة الى عمق كبير كامتدادها فى الاراضى المرتفعة • لذا فمن الضرورى تجنب تعميق الحراثة فى الاراضى المنخفضة تحاشيا للاضرار التى قد تلحق بالاشجار والنخيل من جراء قص قسم كبير من جذورها أثناء الحراثة •

د ـ أن عملية الكسور التى سبق بيانها تطبق فى البساتين القديمة الكاملة أما فى الاراضى المستجدة البكر المراد أتخاذها بستانا جديدة تقلب الارض بعمق يتراوح من ٧٥ـ٨٠ سم كما أن عملية النشور يجب أن تكون أعمق من عملية النشور فى البساتين القديمة وهذه الطريقة تسمى (تبكير) والغرض منها ارخاء الارض الى عمق كبير لفسح المجال امام جذور الفسائل أن تمتد وتنتشر بسهولة وبنطاق واسع دون أى عائق يعيقها وذلك مما يركزها فى الارض جيداً ويعجّل فى نموها • أما اذا لم تجر الحراثة فى الاراضى المستجدة بهذا الشكل فأن نمو الفسائل يكون بطيئاً كما أنها فى دور بلوغها تكون ضعيفة على الدوام وذلك لاصطدام جذورها بالطبقة الصلبة من الارض•

هـ ـ يجب تجنب عملية الكسور المارة الذكر فى أيام الصيف خاصة أذا كان النخل مثمراً لان ذلك يؤدى الى أضعاف النخيل ورداءة ثماره نظرا لما يفقده من جذور كثيرة وهى التى يحتاجها لامتصاص كمية كبيرة من الماء •

و ـ يمنع الرى بتاتاً عند القيام بعمليتى الكسور والنشور خاصة فى الاراضى المنخفضة لان ذلك يساعد على جفاف جذور الادغال المثمرة كما يجعل التربة متفككة خالية من الكتل وجيدة التهوية بعد الحراثة •

تسميد التربة :

تسمد نخيل حوض شط العرب بالسماد الحيوانى وخصة سماد البقر وله ثلاثة مصادر الاول قرى منطقة «حدار» أى المنطقة التى تقع جنوب البصرة

الممتدة من ناحية السيبة حتى الفاو والثانى أسطبلات البساتين نفسها والثالث قرى المنطقة التى تقع شمال البصرة من ناحية الهارثة الى ما فوق القرنةويعرف سماد هذه المنطقة بسماد الشمال وهو لايرغبه الكثيرون من الملاكين لقلة مادة الدمن فيه اذ أن سكان القرى فى هذه المنطقة يستعملون الدمن للوقود بشكل (مطال) .

أما أسمدة اصطبلات البساتين ومنطقة حدار فأنها مرغوبة جدا وذلك لتوفر مادة الدمن فيها لان سكان البساتين وقرى منطقة حدار لايستعملون الدمن للوقود لوفرة الحطب عندهم . وهذه الاسمدة تباع بأثمان عالية لجودتها ولان الكمية المطلوبة منها لتسميد النخلة أقل من كمية سماد الشمال وذلك لوفرة مادة الدمن فيها كما بينا أما الاسمدة الكيماوية فلم تستعمل بعد .

هذا وأن الفترة بين السمدة والاخرى تتراوح بين ٤ـ٥ سنوات وأن أحسن وقت للتسميد هو فصل الخريف وأول فصل الربيع «الفتوح» ويفضل فصل الخريف حيث تكون التربة جافة وناعمة وجيدة التهوية بعد الحراثة هذا بالاضافة الى سقوط الامطار فى الشتاء التى تساعد على تفسخ الاسمدة وبأسرع وقت ـ ذلك مما يجعل النخلة تستفيد من الاسمدة فى فصلى الربيع والخريف للسنة التى تلى السنة التى جرى فيها التسميد . هذا ولا يستحسن تسميد النخيل فى فصل الصيف خصة اذا كان النخيل مثمراً لان ذلك يؤدى الى تلف الثمار من جراء فقدان قسم كبير من الجذور عند حفر حفرة السماد حول النخلة .

سقى البساتين :

تسقى بساتين البصرة بصورة طبيعية بواسطة المد والجزر مرتين فى ال ٢٤ ساعة بسبب أرتفاع مستوى ماء البحر الذى يصب فيه شط العرب الكبير

وذلك بتأثير جاذبية القمر • وبالاضافة الى هذه الطريقة فأن قسماً من الملاكين يستخدمون المضخات فى رى بساتينهم لغرضين الاول لارواء بساتينهم فى أيام الصيف عندما تشح المياه ويصبح المد غير كاف لارواء الاشجار والثانى لسحب المياه الزائدة فى فصل الربيع عندما يصبح مستوى الماء عالياً ويخشى من أضراره على الاشجار والنخيل والمزروعات الاخرى خاصة الفسائل المغروسة حديثاً ولقد ثبت أن هذه الطريقة هى أنجح وأضمن طريقة لاصلاح وانعاش بساتين حوض شط العرب نظراً للاضرار الفادحة المتكررة فى كل عام التى تصحب مياه الفيضان فى فصل الربيع وشح المياه فى فصل الصيف فى الوقت الذى تكون فيه المزروعات بأمس الحاجة الى الماء •

اما الاوقات التى تحتاج فيها النخيل الى الرى فتتلخص فيما يأتى :

(١) ـ تحتاج النخلة للرى بعد الانتهاء من جنى ثمارها مباشرة اذ انه بعد جنى الثمار باربعين يوما يبدأ تكوين الطلع الجديد وأن الرى فى هذا الفصل ينشط النخلة ويساعدها على تكوين الطلع ويزيد عدده أما خلال أربعينية الشتاء فلا حاجة الى الارواء لان الارض لا تتطلب ذلك •

(٢) ـ تحتاج النخيل للرى بكثرة قبيل موسم التلقيح أعتبارا من منتصف شباط حتى نهاية نيسان اذ أن الرى فى هذا الفصل ينشط نمو الطلع ويعجل عملية التلقيح وبعد عملية التلقيح يفضل ايقاف الرى خاصة فى الاراضى المنخفضة حيث أن كثرة الماء فى هذا الفصل تسبب تساقط الثمار قبل تكوينها •

(٣) عند البدء بعملية التفريد (التركيز) حتى أن تصبح نسبة كمية الرطب فى العذوق ما يقارب الـ ٢٥ بالمائة تتطلب النخيل الرى بكثرة اذ أن الماء خلال هذه المدة يؤدى الى كبر حجم الثمار ويجعلها ريانة وجيدة عند النضوج ويستحسن كثيراً أيقاف الرى في الاراضى المنخفضة عند تكامل

القسم الاعظم من الثمر لان زيادة الرى فى مثل هذه الاراضى يؤخر نضوج الثمار ويجعل لونها مائلا الى السواد وسريعة التلف عند الخزن كما يسبب طوقا أسود عند عنق التمرة خاصة فى نوع الساير ويسبب أيضاً تعفناً وتجوفاً فى الثمار وهذا يسمى (لومى) الذى لايصلح للاستهلاك البشرى .

(٤) ـ عند أشتداد الحر يستحسن أيقاف الرى فى الاراضى المنخفضة لانه يسبب ذبولا فى بعض الثمار خاصة ثمر الخضراوى وهذه تعرف محلياً (بالتنكيز) .

عملية التلقيح :

تعتبر عملية التلقيح من أهم الاعمال التى يقوم بها فلاحوا النخيل فى البصرة[1] كما سبقت الاشارة .

ويبدأ التلقيح فى البصرة فى الاسبوع الرابع من آذار ويستمر شهراً حتى الاسبوع الرابع من نيسان .

ويلاحظ أن البصريين يفضلون لقاح الفحل المسمي بالغنامى حيث تكون النتيجة ـ حسب تجاربهم زيادة عقود الثمار فى شراميخ العثوك .

ولابد أن يكون اللقاح ناضجاً لئلا تكون ثمار غير جيدة التى تعرف باسم (الشيص) .

تقليم النخيل :

يشمل تقليم النخيل فى البصرة أموراً كثيرة هى عمليات التزبير (التطهير) فى الفسيل وقص الكرب (التكريب) وقص السعف . وهذه عمليات سبق شرحها بالتفصيل الاول فلتراجع .

العناية بالثمار :

وتلخص أعمال فلاح النخيل فى البصرة بشأن الثمار بأمور أهمها التفريد (التركيز) والغاية منه وضع العثوك على قواعد السعوف لئلا تزدحم

---

(١) راجع ما ورد فى ص ١٧ـ١٨ عن التلقيح .

الى بعضها وكذلك تخفيف حمل النخلة من الثمر لاجل تحقيق التوازن فى الانتاج • والامر الآخر هو (التدلى ـ التدلية) ويتحقق ذلك بتنزيل العثوك وجعلها متدلية طليقة باستثناء الاحوال التى يكون فيها حمـــل العثك كبـيراً ويخشى من انكسار عسكتها (نصلها الرئيس) •

قطف التمور :

الملاحظ فى عملية قطف التمـــور ان فلاحى النخيل فى البصـــرة لا يستطيعون وحدهم القيام بها لغزارة كميات التمور التى تحملها النخيـــل من جهة وخوفهم من مداهمة فصل الامطار لئـــلا يؤدى ذلك الى أتـــلاف المحصـــول •

وقد لاحظنا أن قطف التمور يكون على مرحلتين هما مرحلة الجني ـ أى جمع التمور من على عثوقها ، ومرحلة الجذ أى قطع عثوك التمر • ويسـمى الواحد ممن يتناول من الذين يجنون ويجذون بأسم الطواش (جمعـــــه طواويش) •

ولا شك أن هذه العملية شاقة وانها تستمر حقبة معدلها زهاء الشهرين •

وتجمع التمور فى (الجواخين) و (الجراديغ) ثم تنقل الى المكابس الكبرى لتهيأتها للتصدير الداخلى او الخارجى •

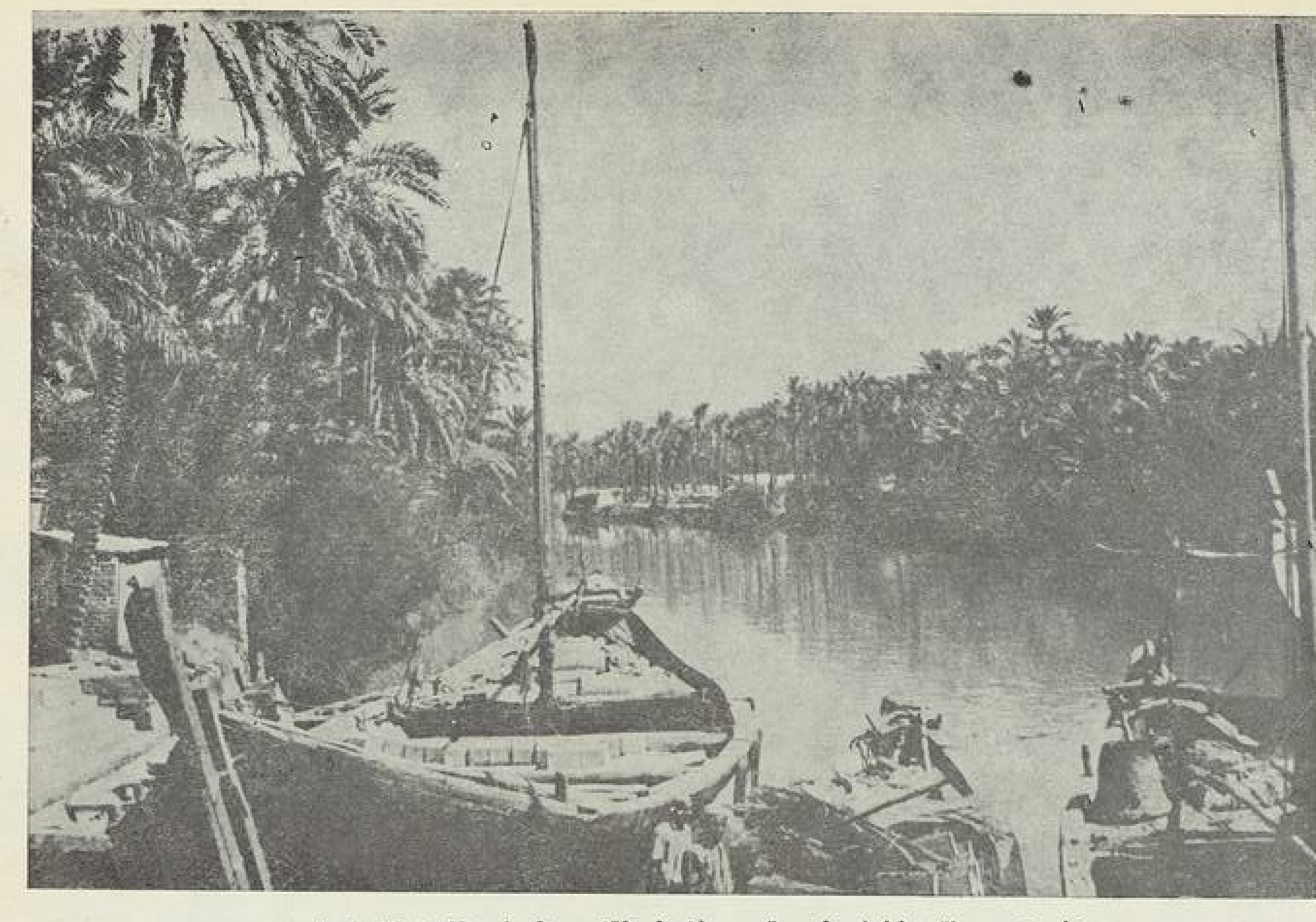
نخيل البصرة[1]

سبقت الاشارة الى أن فى البصرة زهاء ١٣٫٤ مليوناً نخلة من أصـــل

---

(١) وقفنا على الارقام الخاصة بملاكى البصرة وبساتينهم والكتاب فى المطبعة :ـ

مقدار الملكية (جريب)	عدد الملاك
(١) من جريب ـ ٣٠٠ جريب ـ	٥٦٩٦
(٢) من ٣٠١ ـ ١٠٠٠ جريب ـ	٧٩٤
(٣) اكثر من ١٠٠٠ جريب	٣٢٦
(٤) المجموع	٦٨١٦



هذه هي بساتين نخيل البصرة • ويلاحظ القارىء السفن الشراعية الصغيرة
والزوارق التى تنقل التمور من البستان الى المخازن والمكابس

نحو ٣٢ مليون نخلة في العراق كافة • ويقرب هذا العـــدد من ٤٢٪ من مجموع نخيل العراق أو زهاء ١٦٪ من مجموع نخيل العالم •

ومن دراسة توزيع النخيل في منطقة شط العرب يبدو أن كثافة النخيل واكتظاظ بعضها جنب البعض الآخر ـ بصورة اجمالية ـ تتراوح بين الـ ١٠٠ نخلة و ٣٠٠ نخلة في الدونم الواحد • وقد تقل كثافة التوزيع عن الـ ١٠٠ نخلة كثيراً في حين انها قلما تصل الى العدد الاقصى ٣٠٠ نخلة الا فيالاحوال النـادرة •

وتدلنا احصائية النخيل لعام ١٩٥٢ ـ ١٩٥٣ أن الاحصاء قد أجـــرى على أساس الوحدات الادارية • وكان في لواء البصرة عند ذاك ثلاثة أقضية هي قضاء مركز البصرة ، وقضاء أبي الخصيب ، وقضاء القورنة ، وست نواح هي ناحية الفاو ، وناحية السيبة ؛ وناحية شط العرب ، وناحية الهارثة وناحية المدينة • لذلك ستتم دراستها وفق هذا الاساس •

أنواع نخيل البصرة :

ان ١٣ر٤ مليوناً من النخيل في البصرة تنقسم الى نخل مثمر ونخـــل فسيل وفحل • وجميع هذه الانواع موزعة توزيعاً متناسباً في شـتى جهـات منطقة شط العرب •

والجدول المدرج في أدناه يوضح لنا التوزيع الاقليمي للنخيل وأنواعها بموجب أحصاء ١٩٥٢ •

المنطقة	النخل المثمر	النخل الفسيل	النخل الفحل	المجموع العام
قضاء ابي الخصيب	٣١٨٦٥٣٥	٢٧٤٢٠٢	٧٠٦٥	٣٤٦٧٨٠٢
ناحية الفاو	٨٢١١١٢	٢٦٦١٧٣	٩٦٠٤	١٠٩٦٨٨٩
« السيبة	١٩٠١٨٦٣	٥٧٩٠٥٦	٤٨٨٤٢	٢٥٢٩٧٦١

يتبع احصاء نخيل البصرة ـ ١٩٥٢

المنطقة	النخل المثمر	النخيل الفسيل	النخل الفحل	المجموع العام
« شط العرب	٢٢٣٦٢٤٦	٦١٤٣٢٦	٣٢٢٣٠	٢٨٨٢٨٠٢
قضاء مركز البصرة	٨٧٣٨٦٨	٣٤٥٢٧	٣٦١٤	٩١١٠٠٩
ناحية الهارثة	٨١٠٢٨٣	٢١٨٧٢٥	١٢١٧٨	١٠٤١١٨٦
قضاء القورنة	٤١٩٧٨٢	٧٦٣١٢	٣٦٥٦٧	٤٥٩٨٠٩
ناحية المدينة	٧٨٢١١٨	٢٤٢٠٨٤	١٣٤٦٠	١٠١٠٥١٤
المجموع	١١٠٣٠٨٠٥	٢٣٠٥٤٠٥	١٦٣٥٦٠	١٣٣٩٩٧٧٢

يبدو من الاحصائية ما يأتى :

١] ان قضاء أبى الخصيب يشتمل على اكبر عـــدد من النخيل حيث يبلغ هذا العدد زهاء ٥ر٣ مليون نخلة • ولا شك أن امتداد جدول ابى الخصيب وافرعه الكثيرة ، وجودة التربة وأنخفاض مستوى الماء الباطنى فيها ؛ فضلا عن العامل التاريخى ، بأعتبار المنطقة قد عنيت بغرس النخيل منذ عهد ليس بقريب ، كل هذه العوامل تضافرت فى جعل منطقة ابي الخصيب أهم مناطق النخيل فى البصرة • ونسبة نخيل هذه المنطقة أقل قليلا من ثلث مجموع نخيل البصرة جميعها • وسوف نعود للتعليق على حالة النخيل والتمور فى هـــذه المنطقة بعد قليل •

٢] ويلاحظ أن النخيل المثمرة زهاء ١١ مليون نخلة ويساوى هــذا العدد زهاء ٥و٨١ بالمائة من المجموع •

وعدد النخيل الفسيل زهاء ٣و٢ مليون نخلة ونسبتها نحو ٣و١٧ بالمائة• اما الفحل فعدده زهاء ١٦٠ ألف نخلة ونسبته المئوية نحو ٢و١ بالمائة •

٣] ناحية شط العرب تأتى بعد ابى الخصيب من حيث الاهمية العددية

فى النخيل حيث يبلغ العدد العام زهاء ٢و٩ مليون نخلة وبعدها السيبة وعدد نخيلها زهاء ٢و٥ مليون نخلة •

٤] الهارثة والمدينة والفاو نواحى ذات نخيل وفى كل منها نحو مليون نخـلة •

٥] ان أقل النخيل – بالنسبة الى مختلف جهات البصرة – تتمثـل فى قضاء القورنة حيث أن العدد هو زهاء نصف مليون نخلة •

التوزيع الاقليمى للاصناف :

يمكن القول بأن فى البصرة وحدها زهاء ٣٠٠ صنف أو أكثر ، ولكن الاصناف الشهيرة منها هى ، نحو أحد عشر صنفاً هى نخيل الساير والحلاوى والخضراوى والزهدى والبرحى والديرى والبريـم والجبجاب والمـسويدى والحويزى والادكال (وذلك عدا الفسيل والفحل) •

الاحصائية التالية (١٩٥٢) توضح أهمية الانواع الاربعة الرئيسية الاولى:

المنطقة	ساير	حلاوى	خضراوى	زهدى
قضاء ابى الخصيب	٧٧٥٥٧٩	٢٠٨٤٢٧٥	١٣٧٥٦٣	٥٦١٥٠
ناحية الفاو	٧١٢٤٧٥	٧٥٧٣	٤٢١٩٨	٧٠٧٤
« السيبة	١٣٣٥٠٦٦	٢١٥٥٦٦	١٥٢٩٤٩	٤٥٩٢١
« شط العرب	٩٢٥٩٤٦	٦٠٠٢٧٥	٢٦٤٨٠٠	٢٣٢٤٦١
قضاء مدينة البصرة	٤٩٦٦٣٧	١٧٥٥١٨	٨٣٥١٦	٩٢٤٨٩
ناحية الهارثة	٣٧٣٦٢٣	١٨٧٩١٩	٩٩٣٠١	٧٢٥٨٨
قضاء القورنة	٧٣٢٠٠	٣٧٤٢	٧٠٢٠٣	٥٠٣٢٦
ناحية المدينة	١٥٩٧٤٥	١٤٧٤٤	١٢٧٥٤٧	٦٧٣٨٧
المجموع	٤٨٥١٢٧١	٣٢٩٠٢١٢	٩٨٠٧٧	٦٢٤٣٩٦

الجدول رقم (٢) يتبع سابقه

المنطقة	برحي	ديري	بريم	جبجاب
ابو الخصيب	٢٠٤٥٣	٣٠٩٨٥	٤٣٦٩٤	٢٤٨٠
الفـاو	١٤٤٩	١٨١٠٩	٢٧٢١	٥٢١
السيبة	٣١٦٣	٥٣٢٤٣	١٠٥٦١	٦٤٤٤
شط العرب	٣٥٩٧	٨١٣٣٠	١٧٠٩٣	١٠٢١٠
مدينة البصرة	٧١٣	١١٠٨٤	٢٦٦٢	١٩٥
الهارثة	٦٠٩	٢٩٩٠٤	٢٨٥٠	١٧٧٩٨
القورنة	٢٢	٧٩٦٢٢	٥٠٢١	٤٩٨٩٨
المدينـة	٠٠٠	١٦٩٢٦٠	١٢٠٢٨	١٤١٨١٧
المجموع	٣٠٠٠٦	٤٧٣٥٣٢	٩٦٦٣٠	٢٢٩١٧٣

الجدول رقم (٣) (يتبع سابقه)

المنطقة	عويدي	حويزي	ادكال	الفحل والفسيل
ابو الخصيب	٥٤٩	٤٦٣	٣٣٧٤٩	٢٨١٢٦٧
الفـاو	٤٠	١٣٨	٢٨٨١٤	٢٧٥٧٧٧
السيبة	٦٢٥	٢٦٢	٧٨٠٦٣	٦٢٧٨٩٨
شط العرب	١١١١	٠٥٧	٩٩٤٥٦	٦٤٦٥٥٦
مدينة البصرة	١٥	٠٠٣	١٠٠٣٦	٣٨١٤١
الهارثة	١٠٨	٨٢	١٦٥٠١	٢٣٠٩٠٣
القورنة	٠٠٠	٠٠٠	١٤٩٩٦	٤٠٠٢٧
المدينة	٠٠٠	٠٠٠	٦٢٤٤٢	٣١٨٣٩٦
المجموع	٢٤٤٨	١٠٠٥	٣٥٤٠٥٧	٢٤٥٨٩٦٥

١ ـ يبدو من الجدول السابق المجزأ الى ١و٢و٣ أن أكثر النخيل عددا نخيل الساير وعددها نحو ٥ ملايين نخلة . وهذه موزعة توزيعاً يتراوح بين (٤٠٠) ألف نخلة و ١و٣ مليون نخلة فى كل من الهارثة ومدينة البصـرة وشط العرب والسيبة والفاو وابى الخصيب . وتتوزع البقية فى المدينـة (١٦٠٠٠) وفى القورنة (٧٣٠٠٠) .

٢ ـ نخيل الحلاوى تبلغ ٣و٣ مليون نخلة ثلثاها في ابى الخصيب وفى شط العرب زهاء الخمس . أما الباقي فيتوزع في المناطق الاخرى .

٣ ـ مجموع الخضراوى في انحاء لواء البصرة كافة زهاء المليون وحوالى ربعها فى شط العرب . ثم يأتى دور كل من السيبة وابى الخصيب والمدينة . وعدد نخيل الخضراوى فى كل منها يتجاوز المائة ألف نخلة أما بقية المناطق فيقل عدد نخيل الواحدة منها عن المائة ألف نخلة .

٤ ـ نخيل الديرى وهى زهاء نصف مليون نخلة حيث انها تنتج تموراً تصدر الى بلاد الخليج وبعض جهات جنوبى شرقى آسيا وفى هيأة تمـور جـافة .

٥ ـ الجبجاب والبريم هما الاخران من النخل الذى ينتج تموراً جافة ويبلغ عدد نخيل صنف الجبجاب حوالى ربع مليون نخلة فى حين ان عـدد نخيل الابريم نحو المائة الف نخلة .

٦ ـ نخيل البرحى فى جميع انحاء البصرة نحو ٣٠ الف نخلة منها ٢٠ الف فى ابي الخصيب .

وأما نخيل الحويزى والعويدى فان مجموعهما سوية حوالى اربعـة آلاف نخلة ولابى الخصيب النصيب الاوفى منها . والمعروف ان تمورهـا مرغوبة وجيدة كما جاءت الاشارة فى مناسبة سابقة .

تمور البصرة :

يعتقد أن فى لواء البصرة ما يقرب من **٣٠٠** نوع من التمور ورد ذكرها فيما سبق نذكر منها الانواع التالية التى استطعت الوقوف عليها بنفسى : مرتبه ترتيباً ابجدياً وهى : ابراهيمى ، ابيض ، اخت الكسيب ، اسحقى ، اسـته عمران ، أصابع العروس ، اشقر ، اشرصي ، أم عبده ، أم البخور ، أم السبع ، أم الدهن ، أم الطوال ، أم البيض ، أم الطوال ، بريم ، برحى ، بوبكـى ، بنت الصبة ، بيض الحمام ، بغلة ، تبرزل ، جبجاب ، جوزي ، حلوة الحوف ، حمرة حلابة ، احمر ، حبسي ، حويزي ، حطري ، حضرى ، خضراوى بصرة ، خنايز ، خطيبي ، خام عوفي ، دجوانى ، دكلة عباس ، دكل ميسي دكل العروس ، دكل حبة ، دكلة عبد علي ، دكلة موسى ، دكل مياسى ، دكل حسونى ، ديري ، دكل علي ، دكل برحى دكل ، زهدى ، سـعران بحر ، سويدان سلطانى ، ساير ، سكرى ، شيرانى ، شوكر ، شـوايدى ، شويدى ، شويكار ، صقراوية ، صلاحى ، عمران ، عويد قنطار ، ليلوي ، مراوي ، مكاوى ، نقش المبرد ، نبايتى ، هذال .

اما الاصناف الاخرى فقد جاء ذكرها حسب الترتيب الابجدى فـى الفصل الثالث من هذا الكتاب . أما انتاج التمور فى البصرة فيبلغ معدله السنوى زهاء **١٠٠** ألف طن . ويمكن توزيع الانتاج حسب الاصناف بالكيفية التالية (معدل انتاج **١٩٥٧ – ١٩٦٧**) .

انتاج التمور فى البصرة معدل ١٩٥٧/١٩٦٧

الصنف	الانتاج بالطن
حلاوي	**٣١و٠٠٠**
خضراوي	**٥و٠٠٠**

ساير [1]	٤٢٫٥٠٠
زهـدي	٩٫٥٠٠
بريم وجبجاب	٦٫٥٠٠
انواع اخرى	٥٫٥٠٠
المجموع	٢٠٠٫٠٠٠

وسيبدو مما سيجيء ذكره في فصلى تجارة التمور واسواقها أن هنالك اسواقاً تقليدية لتمور البصرة ـ ممثلة فى ستة أسـواق هى المملكـة المتحدة البريطانية والولايات المتحدة الامريكية ، وكندا ، وجمهورية جنوب افريقيا ، واستراليا ، ونيوزيلندة • وكما سيرد ذكر أمور كثيرة أخرى (مما يخص تمور البصرة) فى الفصلين المذكورين •

نخيل البصرة وتمورها ـ كلمة هامة :

يمكن القول بأن بساتين النخيل فى البصرة على ثلاثة أصناف أساسـية من حيث جودتها وظروف بيئتها الجغرافية وعواملها الطبيعية والبشرية ، وقد بني هذا التصنيف على أساس القرب والبعد من ضفة شط العرب • وهذه هي:

(١) بساتين ضفاف الشط ، التى يروق للبعض أن يسموها بـ «أراضى الصدور »[2] وتشمل البساتين الواقعة عند ضفة شط العرب وعلى ضفـاف صدور الجداول (أقسامها القريبة من ضفاف الشط) المنبعثة منه • وتوصف أراضى هذه المنطقة فى كونها أجود أراضى الاقليم بصورة مطلقة نظراً لكثافة نخيلها ، بوجـه عام ووفرة أنتاجها من التمـور ، وجودة الانـواع

(١) اسطة عمران •

(٢) وقد ورد هذا فى تقرير معاون المدير العام لجمعية التمور العراقية البصرة ـ رقم م ـ١ـ٦ وتاريخ ١ـ٧ـ١٩٥٢ وكذلك فى كتاب معاونية جمشية التمور للمنطقة الجنوبية ـ رقم ١٩٨٠ وتاريخ ٢٢ـ٦ـ١٩٥٢ •

المختلفة من التمور التى تنتجها بساتين هذه المنطقة على الدوام وفى كل عـام دون انقطاع باستثناء بعض الاحوال الشاذة التي لا يمكن اتخاذها قياســاً لوصف الاقليم ، حيث ينجم هذا الشذوذ كنتيجة لاصابة المحصول بآفـة أو بحشرة أو ما شاكل ذلك • وهذا نادر الوقوع ، أو قد يحصل ان انتــاج النخيل يكون غزيراً جداً (موسما ١٩٥٠ و ١٩٥١) وفى سنتين متواليتين أو اكثر • وقد حدث ذلك مثلا فى موسم ١٩٤٩ حيث أصيب النخيل بمـرض خياس الطلع • وكذلك كان موسم ١٩٤٧ موسماً شاذاً •

والسبب فى جودة الحاصل فى هذه الشقة من بساتين البصرة قد اسهبنا فى شرحه اثناء بحث العوامل الطبيعية سيما عاملى التربة والمياه ، حيث الخصب والوفرة كل على التوالى ، فضلا عن العناية التامة التى يبذلها كبار المـلاك وفلاحوهم وفق ما بينا آنفاً فى شرح العوامل البشرية التى تبدو مثالية من حيث توافرها ومن حيث تحقيقها على الوجه الاكمل • ولكن يجب ان يلاحظ انه لابد من العناية بنوع الثمر من حيث الحجم والنكهة • وتتحقق الناحية الاولى عن طريق اتباع وسائل فنية حديثة من جملتها تقليل عدد العثوك ويؤدى ذلك الى ان حجم الثمار يأخذ فى الكبر باعتبار توزيع قوتها الانتاجية على عــدد أقل من الثمار فيصيب الثمرة الواحدة منها نصيب اكبر من المواد الغذائية فى ابسط تعبير • ونخص بالذكر ـ فى هذا الباب ـ الاراضى الواقعة ضمن قضاء ابى الخصيب • أما النكهة فان الحقول التجريبية النموذجية هى التي تتـولى مهمتها •

(٢) بساتين الشقة الوسطى ، وهى التى يطلق عليها البعض اســم « الحزام الاوسط » • وهذه منطقة متوسطة الجودة فى نضارة النخيل ورونقها وقابليتها الانتاجية حيث توجد بعض النخيل التى قد لا تثمر ، الى جانــب النخيل الاخرى التى نجد حملها من الثمر يكون متوسطاً موسماً بعد موسم

وقد يكون ذلك دون المتوسط . ولعل السبب فى ذلك هو ان المياه ليست بالغزارة التى نجدها فى بساتين ضفاف الشط لارتفاعها النسبى ، ولكن النخلة ذاتها تبدو متعبة والارض مجهدة التربة . ومرجع ضعف النخلة هو في الغالب قلة العناية التى يوجهها أصحابها اليها من حيث الخدمة المتوالية والعناية الحقيقية التى ينبغى ان يوجهوها نحوها . ثم هنالك عامل آخر ، وهو انهاك التربة وضعفها بسبب عدم استعمال الاسمدة . وكل ذلك ناجم عن ضعف الحالة المالية لملاك هذه البساتين . ولكننا نستثنى من هذه الوضعية بالطبع الملاك المرفهين مالياً ، حيث تؤهلهم ماليتهم لان يوجهوا الى بساتينهم العناية اللازمة من حيث خدمة النخلة وفلاحة أرضها وتسميد تربتها والعناية بريها وما الى ذلك من الامور .

ولعل امثل الطرق فى سبيل اصلاح بساتين «الشقة الوسطى» هى وضع طريقة عملية مفيدة للتسليف الزراعى بالنسبة للملاك المحتاجين . ولكن يشترط فى ذلك ان يكون التسليف على أساس الافادة المباشرة من المال لتعمير بساتين النخل ليس الا . وبذلك يضمن أعمار المنطقة سنة بعد أخرى . وخير الوسائل للوصول الى هذه الغاية تشكيل جمعيات تعاونية من بين الملاك ، بحيث تستفيد هذه الجمعيات من المصرف الزراعى العراقى فضلا عما يمكن ان ينتج من خطة وزارة الاقتصاد العراقية من مشروع قانون بنك التسليف التعاونى الذى كان منوّياً استحداثه لهذا الغرض قبل اكثر من عشر سنين . ولعل الجمعيات الفلاحية ستتولى شيئاً من هذه المهمات .

(٣) بساتين « الحزام الخارجى » ـ التى يطلق عليها اسم « أراضى الذنائب » ويتراوح عرض هذه المنطقة بين الميل وبضعة اميال . وتمتاز نخيلها بأنها قليلة النضارة ، وقد تكون هزيلة السعوف . ومرجع ذلك أمران هما قلة المياه باعتبار الارتفاع النسبى لارضها مما لا يساعد على تسلط مياه المد

وعدم وصولها الى الاجزاء البعيدة الداخلية احياناً • ولهذا كن لابد من استعمال آلات رافعة من نوع المضخات بوجه خاص •

يضاف الى ذلك عامل الاهمال الذى نجم عن فقر ملاكى هذه المنطقة حيث أن قابليتهم المالية لا تؤهلهم لاجل خدمة النخلة وارضها وتربتها والفعاليات الكثيرة التى ينبغى القيام بها بأستعانة الاخرين مما لا يستطيع عليه ملاك النخيل •

ولعله من المفيد ان اقتبس الفقرة التالية من تقرير خاص فى هذا الباب[1] •

« ••• ونخل هذه المنطقة (نخل الحلاوى) هزيل مصاب بعطش مزمن لا يمكن معالجته الا بالقص والاستبدال بفسيل جديد بعد اعادة شق الارض وكريان (جريان بالجيم الفارسية) انهرها الفرعية ••• وقد اتصلت بأصحاب بعضها ـ المقتدرين (ماليا) ـ فاعتذروا عن اعمارها بسبب قلة الماء اذ يدعون بأنه اذا طهروا الانهر هذه الاراضى ستصبح أوطأ من منسوب أنهرها الرئيسية وحيث أن الانهر الرئيسية مندرسة فى حدود هذه الاراضى، فلا يرون أية فائدة من اعمار أراضيهم وكريان نهيراتها وليس فى الامكان ايصال الماء اليها •

والانهر الرئيسية جميعها دخلت في قائمة الانهر الرئيسية التى وافقت وزارة المالية على دفع نصف كلفتها والنصف الاخر يتحمله الملاك ولا أرى أية امكانية من تطبيق هذه الطريقة بتحمل نصف تكاليف تطهير الانهر الرئيسية مما اوجب عليهم بيع أملاكهم التى لا تكاد تسد أقيامها كلفة التطهير• ثم لو فرضنا أن أصحابها فى مستطاعهم أن يدفعوا نصيبهم من الكلفة ، فالملاحظ بأن البطء الكلي الذى يلازم الان تطهير نهرى (الدعيجى)

---

(١) راجع تقرير البصرة م ـ٣ـ١ـ٦ و ١ـ٧ـ١٩٥٢٧ المصدر السابق•

و (الكبسى) يدلنا بأن مشروع تطهير أنهر البصرة قد يستغرق ثلاثين سنة مما يدعو الى الاعتقاد بأنه ربما لا يبقى أثر للنخيل فى هذه الاراضى عندما يأتيها الدور لتطهير أنهرها ••• وعليه يقترح مبدئيا انشاء نواظم عند القسم المندرس من الانهر الرئيسية ونصب مضخات كبيرة على النواظم تسحب الماء من القسم العامر من الانهر لتضخه الى القسم المندرس - خصوصا وقت الجزر حيث يتسنى للاراضى المجاورة للرى من هذه المياه) •

والخلاصة[١] ان الحاجة الاساسية الملحة فى هذه الاراضى تتركز الان حول مسألة تطهير الانهر الرئيسية • واذا ما تم ذلك استطاع الملاك المقتدر على اعمار أراضيه وكذلك سيكتفى الملاك غير المقتدر بنصف النفقات لاعمار أرضه • وان قضية تطهير الانهر الرئيسية منوطة بالحكومة ولا بد من اعلاء الصوت بتوجيه النداء الى المسؤولين للاسراع بتنفيذ مشروع تطهير الانهر الستة عشر المقرر القيام به[٢] •

وقد أفردنا بابا خاصا فى آخر الكتاب لبحث الاسس الجغرافية لمشكلات النخيل والتمور فى العراق • وقد حظيت نخيل البصرة وتمورها بشىء كثير من عنايتنا لانها المنطقة الانتاجية الاولى فى العراق والعالم جميعا •

---

(١) راجع كذلك كتاب جمعية التمور - المنطقة الجنوبية رقم ١٩٨٠ وتاريخ ٢٢-٦-٥٢ •

(٢) ان مشاريع مجلس الاعمار السابق قد شملت مسألة تطهير أنهر البصرة • وقد شرع المقاولون بالعمل آنذاك وسارت الامور سيرا حسنا فى وقته •

الفصل الخامس

صناعات التمور

فوائد ومشتقات واستعمالات عامة :

تؤلف النخيل ظلا ظليلا لاشجار الموانح سيما البرتقال ، وبدون ذلك لا شك أن أشعة شمس الصيف المحرقة والرياح السموم كفيلة بالقضاء عليها وقد دلت التجربة على أن أشجار المشمش فانية لا محالة اذا لم يصبها (فيء) كاف من (فيء) النخيل •

وعدا عن استهلاك التمور كطعام وكفاكهة فى العراق فى هيئتها الطبيعية رطبا ، ومكبوسا ، أو مطبوخا (خلال مطبوخ) فان التمور تعصر دبسا أو عرقا أو كحولا أو خلا أو ••••

ويستفاد من نوى التمر (فصم ومفردها فصمة) بعملها فحما نباتيا يستعمله صائغو الفضة بوجه خاص • كذلك قد تجفف النوى وتطحن لتقديمها طعاما مستساغا للبهائم •

ولجذوع النخل فوائد خاصة حيث تستعمل فى بعض جهات العراق فى الانشاءات خصوصا فى تسقيف الدور البسيطة واقامة حيطانها • وتعمل منها جسور بسيطة على الانهر الصغيرة ، وأحيانا تجوف الجذوع الكبيرة وتعمل فى هيئة أنابيب تتخذ (كبرابخ) لبزل المياه وهذا نادر • وكذلك تتخذ الجذوع ــ فى مناطق الخيل ــ كوقود •

ونظرا لميزة الحلاوة فى جمار (يمار أو لب أو قلب «كلب») فانه يؤكل •

ويعمل من ليف النخل (الذى يحيط بالكرب قبل قصه) الجيد نوع بسيط من الحبال . ويستعمل هذا الليف أيضا فى لف قلوب الفسيل المفصوم توا من النخلة الام ، والمغروس حديثا ، وذلك للمحافظة عليها من عوادى البيئة الطبيعية والمناخ البارد أو الحار كما أسلفنا وقد يستعمل الليف أيضا لحرقه كوقود بسيط .

أما السعوف (ومفردها سعفة) فتستعمل فى أكثر الاحيان كوقود وأحيانا فى تسقيف بيوت فلاحي المنطقة أو للبيوت البسيطة المماثلة لها . وكحواجز (خص) بين البساتين . وكلفاف لوقاية الفسيل المغروس حديثا .

والجريد (مفردها جريدة بكسر الجيم كما تقدم) ، هى أنصال السعوف بعد ازاحة الخوص منها ، مواد أولية لصنع أسرة بسيطة ، وكراسى بسيطة ، ومهاد للاطفال وأقفاص للطيور وأقفاص (ركوك) لتعبئة التمور والخ[1] ...

أما الكرب ، فاستعماله معروف حيث يعتبر وقودا فى كثير من المدن العراقية . وقد يستعمل بعض صيادى السمك الكرب كطوافات لشبكات صيدهم كما أن أبناء فلاحى النخيل وبعض القرويين الاخرين قد يستعملون الكرب لتعلم السباحة فى الانهار والجداول . (خصوصا كرب الحلاوى لكبر حجمها) .

---

(١) وقد جرب استخدام الجريد مؤخراً كمادة اولية لصناعة الالواح الخشبية التى تستعمل كصناديق لتعبئة التمور بدلا من اخشاب الصناديق التى تستورد من الخارج سنوياً بكميات كبيرة تبلغ مليونى صندوق .

ويستعمل الخوص (وريقات السعف الاخضر) بالدرجة الاولى في نسج خصاف التمر فضلا عما يسمونه بـ (جلة ـ أو جلا ـ أو زبيل ـ أو زمبيل) ، والحصران الصغيرة ، وكذلك (البل) الذي يفرش عند قاعدة النخلة لجمع التمور التي تم جذها ، أو جنيها • وكذا في اعداد نسيج الحصران والسفرات (جمع سفرة ما يبسط عليه الاكل) وكذا تصنع منه المكانس والمراوح اليدوية والقبعات والخ ••

وبقايا العثوق (بعد أخذ تمورها) يستفاد منها كوقود • وقد يقص النصل الرئيسي للعذق (العكسة) المذكور آنفا ويفلق الى فلقتين الى حد ثلثيه ولا يشق الثلث الاسفل ، وبذلك يكون (طقطاقة) هي بمثابة لعبة لاطفال فلاحي المنطقة •

ويستعمل الليف في صنع الحبال وفي حشو مقاعد ومساند الاثاث المنزلية •••

الطلع[1] :

يستعمل زراع منطقة البصرة أغلفة الطلع في تحضير ما يسمى (ماء اللقاح) وذلك بتقطير قشور الطلع • والسائل المستقطر عبارة عن ماء مذاب فيه بعض عصارة وروائح قشور الطلع الزكية المنعشة يستعمله الاهلون في علاج الاسهال وفي تسكين مغص الامعاء •

أما غبار الطلع فقد يؤكل الفائض منه اما رأسا أو يسخن على النار قليلا ويصبح لذيذا •

اكتشفت مادة مشابهة للفيتامين في لقاح النخل • فقد نشرت جريدة الاخبار الكيماوية والهندسية في واشنطن بتاريخ ١٩٥٢/١٢/١٥ خبرا مفاده

---

(١) و (٢) عبدالجبار البكر ـ التمور العراقية ـ من منشورات مجلة الزراعة العراقية بوزارة الزراعة مطبعة الحكومة بغداد ١٩٦٢ ص ١٠٤

أن جامعة كاليفورنيا وكلية الطب المصرية (القصر العيني) بجامعة القاهرة قد أعلنتا مجتمعتين اكتشاف مادة (الروتين) المشابهة لفيتامين (ب) في لقاح النخل • ذكر بأن لهذه المادة أهمية بيولوجية كبيرة اذ لها قابلية القيام بعمل ناقل الهيدروجين والمعتقد أن هذا الفيتامين مهم في المحافظة على القابلية الطبيعية للنفوذ خلال الاوعية الدموية الشعرية • وان نقصه يسبب حالات النزيف الدموي الجلدي ويصحب ذلك أوجاع في الكتفين والرجلين وشعورا بالتعب ونقص في كالسيوم اللبروم للدم •

صناعات التمور :

ان الصناعات الاساسية المتعلقة بالتمور هي صناعة الدبس ، وصناعة العرق والكحول وتشمل الصناعات الثانوية صناعة عصير السكر (أو السكر بعد نجاح بلورته) ، وصناعة العلف الحيواني (من حثالات التمور ومن نواها) وصناعة الخل وصناعة الداتامين وذلك عدا عن صناعات الحلويات الكثيرة والفطائر والمعجنات •

صناعة الدبس[1] :

كان يصنع قسم كبير من الدبس في المسابك (قبل ١٩٥٨ خصوصاً) البدائية على الطريقة الحارة البلدية وذلك بغلي التمر وعصر المغلي من التمر والماء معا في خصافات (من خوص النخيل) يكدس عدد منها على بعضها بصورة عمودية ثم تضغط بوضع ثقالة (أو ثقل) عليها حيث ينساب العصير الخفيف

(١) لا زال البحث علمياً والقصد منه دراسة الحقائق كما هي سواء كانت لنا ولصالحنا أو انتقاداً لاحوال تمورنا وصناعاتها التي لا تزال على قدمها من حيث الطرق والاساليب واقتراح أفضل الطرق لتحسينها ووسمها بطابع الجدة والحداثة جرياً على سياسة النهضة الاقتصادية الشاملة في العالم عموماً وفي العراق بوجه خاص • فلا بد ان يطلع الرأي العام على السيئات ، ولابد من تثقيفه بانجع الوسائل وافضل الطرق للقضاء على وجوه السيئات واحلال كل حسن ممكن في محلها •

الى حوض تحت الخصفات وتظل البقايا فى الخصافات فيفرغ العصير من الحوض فى أوعية فخارية كبيرة وتعرض على سطح (المدبسة) فى العراء • ثم بعد تكثيف العصير المذكور بالدرجة المطلوبة يخزن الدبس فى براميل ضخمة تنقصها العناية التى لا بد من توجيهها لتنظيفها النظافة المطلوبة • وفيما يلى وصف عام لصناعة الدبس القديمة • ويلخص ذلك بأنه كانت توجد المدابس القديمة فى ألوية الحلة وكربلاء وبغداد والديوانية •

ومن دراسة حالة البقية الباقية من المسابك القديمة يبدو ان أبنيتها غير صحية وواقعة وسط محلات مأهولة من المدن • وقد تنبهت متصرفية لواء كربلاء بوجه خاص منذ عهد قريب الى هذه الحالة فقررت نقل المسابك الى خارج المدينة • ولكن لا ندرى ـ ما الذى حصل بعد ذلك • وبمناسبة ذكر مدابس كربلاء فالملاحظ بأن كربلاء كانت تضم بين دفتيها ٩٦ مسبكا فى عام ١٩٤٦ ولكن ذلك أخذ يقل حتى أصبح الان زهاء ثلث هذا العدد •

وكذلك يلاحظ بأن الادوات والاوعية التى كانت تستعمل فى عصر الدبس لم تتوفر فيها شرائط الصحة المثالية ، ولم تكن لتليق بصنع وانتاج مادة غذائية مهمة لها قيمتها مثل الدبس • وليس ذلك حسب بل ان حل مشكلة التمور العراقية ، يتوقف جزئيا على الافادة منها فى صنع المنتجات التى يعتبر الدبس على رأس قائمتها • (وسوف يجيء الذكر بأن الحل الصحيح لمشكلة المدابس القديمة هو جعلها صناعة حديثة تديرها الالة الحديثة) •

ثم ان البناء (بالنسبة لكثير من المدابس فى كربلاء والحلة) غير صحى والمنافذ مفتوحة والمدبسة عرضة لاقتحام الذباب وتراكم الغبار ، وكذلك العمال أنفسهم لا يعنون كثيرا بأبسط قواعد النظافة بالنسبة لعمليات وخطوات صناعة الدبس •

يضاف الى ما تقدم أن صناعة الدبس ذاتها ـ فى المسابك القديمة ـ غير متقنة ، حيث وجد أن قسما كبيرا من دبس (كربلاء والحلة) الوارد الى ميناء البصرة لاجل التصدير ، يأخذ فى التحمض عند حفظه فى الفترة التى تسبق تصديره حيث يصادف أن تنفجر صفائحه ـ نتيجة التحمض ـ ويسيل دبسها فى أرض المخزن الامر الذى يدعو الى الكشف عليها فيمنع تصدير المتحمض منها ويشحن الباقى . وقد يحدث أثناء النقل فى الباخرة أو حتى فى مخازن الميناء المستورد .

وبمناسبة ذكر الاشارة المتعلقة بتصدير الدبس ، يحسن بنا أن نذكر أنه عند حصول طلب خارجى على الدبس (المصنوع في المدابس القديمة) يفرغ من البرانى (البراميل الكبيرة فى صفائح البنزين أو النفط ويلحم فمها بالقصدير . وهذه الصفائح ـ كما هو معروف ـ قد صنعت خصيصا لغرض استيعاب البنزين أو النفط ولم تصنع لاجل تعبئة مادة كثيفة فيها كالدبس . وبالنتيجة فانها لا تستطيع أن تقاوم ـ أحيانا ـ كثافة الدبس وثقله (باعتبار ٢٠ كيلو للصفيحة) وهكذا وبنتيجة رفع الصفائح ونقلها وشحنها وتفريغها وتكديسها فى عربات القطار وفى الباخرة فانها (تنفص) وقد تنثقب بحيث تبدو مشوهة الشكل من جهة ويسيل منها الدبس من جهة احرى . وقد يحدث ذلك عندما تكون (فى مخزن الباخرة) فتتكون بركة من الدبس تسبح فيها الطبقة السفلية من الصفائح . وواضح أنه عند تفريغ الشحنة من الباخرة والصفائح فى هذه الحالة مكسوة بطبقة من الدبس فان الاقبال على شرائها ـ لاول وهلة ـ قليل أو قد لا يقبل على شرائها أحد[1] .

وبناء على ما تقدم يمكن القول بأن كل شيء فى صناعة الدبس القديمة

(١) مقتبسة من كتاب معاونية جمعية التمور بالبصرة رقم ٢١٢٩ وبتاريخ ٢ـ٩ـ١٩٥٠ .

كان يتطلب تبديلا جوهريا من حيث الاساس • بحيث تستعمل الطرق الحديثة في العمل بواسطة استعمال أوعية عصرية وأنابيب وأحواض معدنيـــة لا تقبل التصدى بحيث يتاح للعصير الخفيف بأن ينســـاب من المعصـــرة الى الاحواض المعدة لجمع العصير فى أنابيب وأوعية لا تمسها يد انســـان • وبعد ذلك يفرغ العصير بعد التكثيف فى الاحواض من حنفيات الى أوعيـة التعبئة بشرط أن تكون هذه الاوعية والانابيب محكمة غير معرضة للتلوث بالمواد الغريبة الموجودة فى العراء •• ويكون مثل هذا المصنع ـ بالطبـع ـ في بناء حديث صحى تتوافر فيه جميع شرائط الوقاية الصحية الحديثة •

ومما لا مراء فيه ان اقتراحا كهذا ـ اقتراح التصنيع الحديث للمدابس القديمة ، يتطلب مجهودا عظيما ، ومالية كبيرة عدا عن الخبرة الفنية • (ومن حسن الحظ امكن أخيرا ادخال احدث الطرق فى هذه الصناعـــة)

وهكذا فان الطريقة المثلى لتحقيق هذه الغاية هى أن يدرك القائمون بأمر الصناعة القديمة للدبس أن لا سبيل لنجاح صناعتهم لا زالت الصناعـة الالية الحديثة قد ادخلت على صناعة الدبس فى العراق وان هنالك ثلاثـــة معامل ميكانيكية حديثةفى بغداد وواحد فى كربلاء (بعضها تابعةلشركةصناعات التمور العراقية (وان الاقبال على استهلاك الدبس المصنوع على الطريقةالحديثة اقبال هائل بحيث انصرف معظم مستهلكى الدبس فى الداخل عـن دبس المدابس القديمة نحو الدبس المصنوع حسب الطرق الحديثة • هذا شأن المستهلك العراقى ولا شك أن الاسواق الاجنبية تفضل الدبس الحـــديث بلا جدال •

ولكن أمامنا صعوبات تتعلق بضعف الحالة المالية عند معظم أصحاب المسابك القديمة ان لم يكن كلهم • وبناء على هذه الحقيقة الصعبة فانـــه كان يقترح أن تساهم مصلحةالتمور وشركةصناعات التمور والمصرف الصناعى

عدد المعامل احصاء ١٩٥٠	اللــواء	القضاء	عدد العمال	اجرة العمل فلساً يومياً	التمور المستهلكة كل يوم عمل ـ كيلو	الدبس الناتج كل يوم عمل ، كيلو	الملاحظات
٣	بغـداد	كاظمية	٢٠	٢٥٠ـ٥٠٠	٥٠٠٠	٤٠٠٠	ميكانيكية
١١	»	»	٢٢	٢٥٠ـ٥٠٠	١٩٧٥	١٥٤٠	الادوات قديمة
٦	»		١٢	٣٠٠ـ٤٥٠	١٥٠٠	١١٥٠	» »
٥١	الحـلة	»	١٢٣	٢٥٠ـ٥٠٠	١٥٩٥٠	١٣٧٢٠	» »
٦	»	المسيب	١٣	٢٥٠ـ٣٥٠	٢١٠٠	١٧٠٠	» »
٩	»	الهندية	٢٢	٣٠٠ـ٤٥٠	٣٠٥٠	٢٥٥٠	» »
٣٣	كربلاء		٦٦	٥٠٠ـ٧٠٠	١٢٠٠٠	٩٠٠٠	» »
١	الديوانية		٢	٣٥٠	٨٥٠	٦٧٥	» »
٥	»	ابو صخير	٨	٣٠٠	٨٥٠	٦٥٠	» »
المجموع ٢٢٥			٢٧٨		١٤٧٥٢٥	١١٢١٨٥	

ملحوظة : هذا باعتبار يوم العمل والانتاج المتوفر اثناء ذلك• اما مجموع عدد أيام العمل طول العام ومجموع كميات التمور المستهلكة وكميات الدبس المنتجة سنوياً ـ فجميعها حقائق متيسرة مع الاسف الشديد • [1] كتاب جمعية التمور ١٣٠٦ وبتاريخ ٢٨ـ٩ـ١٩٥٠ •

ومديرية الصناعة العامة والهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار (سابقاً)لحل هذا الاشكال عن طريق انشاء مدابس عصرية آلية لا يقل عددها عن خمس عشرة مدبسة • منها خمس مدابس في كربلاء ومثلها في الحلة والخمسة الاخرى في أنحاء العراق الاخرى التي توجد فيها مسابك قديمة •

ولكن يشترط أن يساهم في هذا المشروع المؤسسات المذكورة آنفا ويشارك فيه أصحاب المسابك الحالية كل حسب طاقته وامكاناته •

والخطوة الاولى ـ في هذا الباب ـ أن تؤلف لجنة من المؤسسات المذكورة (١٩٥٥) أو من بعضها لتقوم بالمسح الصناعي لصناعة الدبس ومناطقها وتقدم توصياتها للاخذ بها بشرط أن يكون الرائد الاول ـ في هذا الصدد ـ مبدأ كسب الوقت •

وبصورة مبدئية يمكن القول بأن في العراق زهاء ١٣٠ مدبسة منها ثلاثة فقط آلية والبقية من النوع القديم • والانتاج السنوي يتراوح بين ٦٠٠٠ طن و ١٠٠٠٠ طن (تقدير) •

والاحصائية الواردة في الصفحة السابقة (ص ١٧٩) تبين لنا عدد المدابس ومواقعها وذلك في عام ١٩٥٠ وقد تبدلت الحالة الآن كما سنرى •

صناعة الدبس الحديثة :

تتولى شركة صناعات التمور المحدودة اليوم صناعة الدبس • وهي تقوم بصنعه وفق احدث الطرق المستعملة في صناعة الدبس وبالطرق الآلية •

وشركة صناعات التمور هي شركة قد تم تأسيسها منذ بضع سنوات • ورأسمالها ١٠٠٠٠٠ دينار ، تساهم فيه جمعية التمور العراقية والمصرف الصناعي بنسبة ٢٠٪ من الاسهم وقد شرعت الشركة اول الامر بأن اشترت معمل الدبس الميكانيكي العائد لشركة انماء الصناعات في الكاظمية واخذت تنتج الدبس من هذا المعمل منذ عام ١٩٥٢ حيث بلغت كمية الانتاج اليومي نحو ٤٠٠٠ـ٦٠٠٠ كيلو • وقد وسعت الشركة اعمالها في صناعة الدبس وادخلت

التحسينات الكثيرة في مختلف مراحلها وفق أحدث الطرق حيث انها زودت معملها بآلة حديثة وأدوات أخرى مماثلة لضبط محتويات عصير الدبس • وان المصنع جميعه تسيره القوة الكهربائيـــة ، والآلات والادوات المستعملـة مصنوعة من الالمنيوم والحديد الغير قابل للصدأ حتى المســامير والبـراغي المستعملة من هذا القبيل وذلك تجنباً لما يمكن أن يحدث من تسمم ناتج عن صدأ الاوعية والادوات والآلات •

وقد تمكنت الشركة من انتاج أجود الانواع من الدبس العراقي وهو النوع الذي يطلق عليه (A) , (A A) .

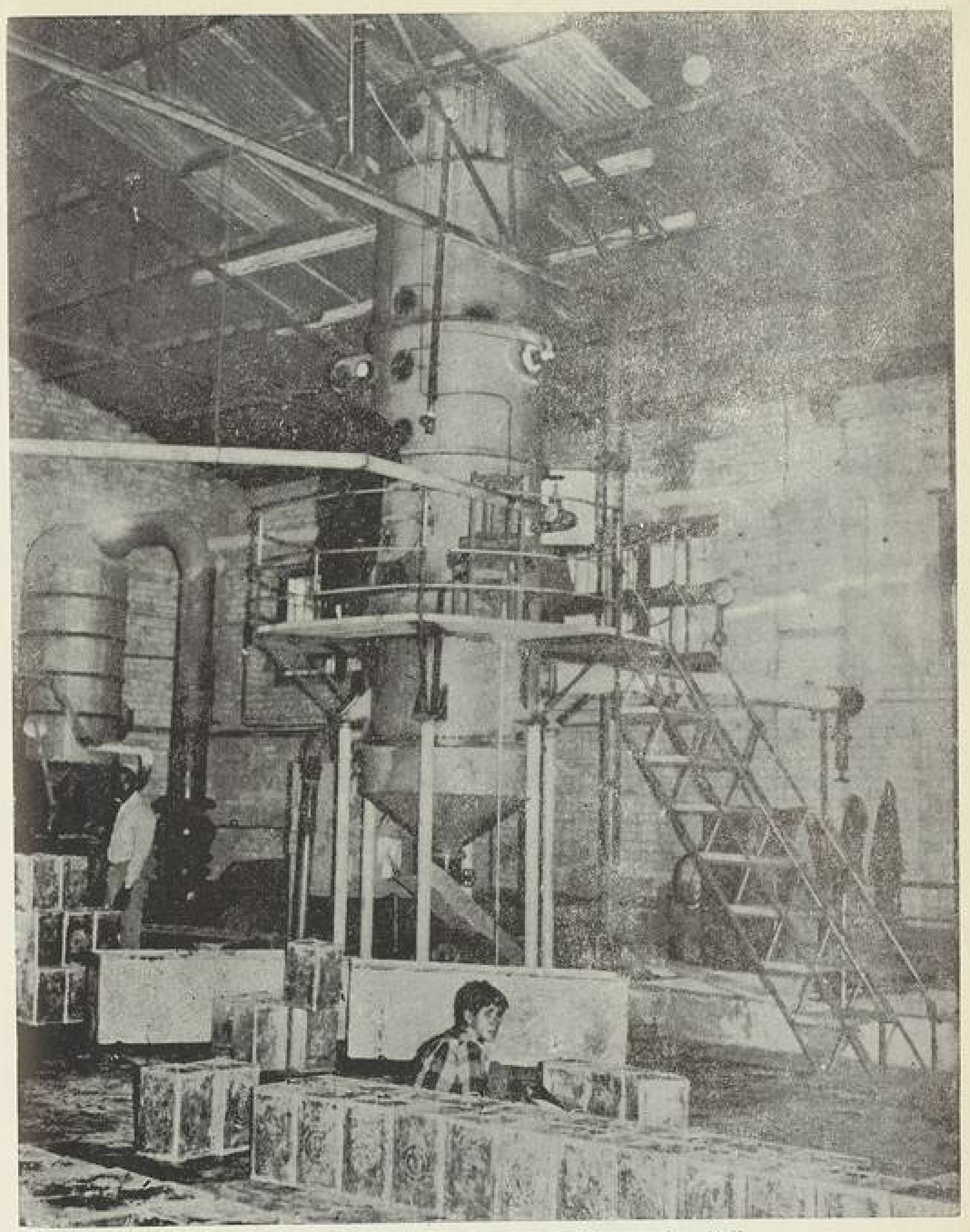
أن اسعار الدبس العراقي ـ من انتاج شركة صناعات التمور ، تنافس اسعار العسل الذهبي وعصير قصب السكر (دبس السكر) وتستطيـع أن تكتسح أسواقها اذا ما عملت له دعاية واسعة وتم أجراء المفاوضات حــوله لجعله من صنف المواد الغذائية •

ويمكن بيان ميزات دبس التمور (AA) ان نسبة محتوياته الجامـدة (درجة التكثيف) هي ٦٣٪ ـ ٧٥٪ وان محتويات الســكر فيه هي ٦٦٪ ٦٨٪ •

وان الشركة تعبيء الدبس ـ المصنوع لغرض التصدير بوجه خاص ـ في براميل فولاذية ممتازة ومؤمنه ضد اضرار ماء البحر ومنظفة من الداخل تنظيفاً جيدا بواسطة البخار والصودا الكاوية قبل التعبئة وان فتحاتهـا مغلقــة بسدادات محكمة •

أما بالنسبة للاستهلاك الداخلي فأن صفائح البنزين الجديدة الصنــع وكذلك قناني سعة نصف كيلو هي أدوات التعبئة • وقد صدر الدبس المعبأ في هذه القناني الى المانيا الغربية فلقيت رواجاً عظيماً •

ومما يميز هذا الدبس ايضا أن كمية السكر فيه كافية لحفظه من التخمر



المكثف الحديث فى معمل دبس شركة صناعات التمور

بدون أية وقاية ، كما ان نسبة اللزوجة (التدبق) واطئة كي يكون العصير سهل التناول .

اما التمور المستهلكة في صناعة الدبس هذه ، فهي تمور الزهدي .

والخلاصة يمتاز دبس التمر عدا عما ذكر بما يأتي :

١] انه يتفق مع نظام تركيب الادوية والمواد الغذائية المعمـول به في بريطانيا وغيرها .

٢] ان دبس التمر يمتاز على الدبس المستخرج من حثالات الســكر المصنوع من قصب السكر والبنجر ويفوقه كما يمتاز ايضا على العسل بسبب المواد الغذائية الموجودة في التمر والتي تفتقر اليها المواد التي يصنع منهـا السكر وحتى العسل نفسه .

٣] ان دبس التمر يصلح للاستعمال كمادة غذائية تتناوله شعوب اوربا مع الزبدة والسمن (سمن الية وسمن الشحم ـ المارجرين) ويمسح وجه الخبزة بالسمن واضافة الدبس اليه ـ بمثابة الزبدة والمربى . كما يصلـح لاستخدامه في صنع الحلويات .

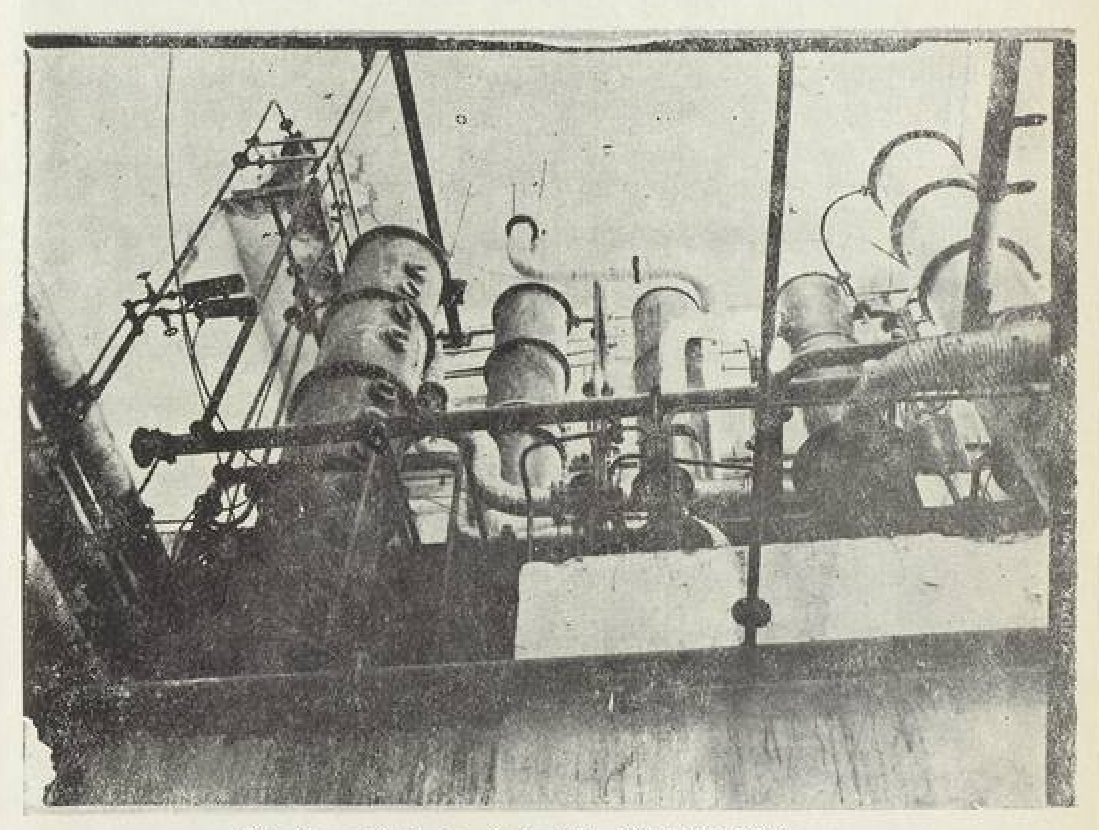
وبناء على الصفات والميزات المذكورة فان لدبسنا مجالا واسعاً في عالـم التجارة قد يسمح في المستقبل بصنع وتصدير كمية تتراوح بين **٢٥** الف ـ **٥٠** الف طن . مع العلم أن الرغبة واقعة فعلا الآن في اسواق بريطانيا واوربـا الوسطى وحتى الجنوبية (اخيرا) والولايات المتحدة . كما أن أسواق آسيا على وجه الاجمال هي الاخرى مضمونة .

تصدير الدبس وأسواقه :

يمكن القول بأن صناعة الدبس في العراق[١] تحتل المرتبة الاولى في

---

(١) لقد وضعنا في آخر الكتاب بحثاً عن مشكلات التمور العراقية . واقتبسناه من المجلد الخامس للمجلة الجغرافية العراقية لســنة ١٩٦٩ ويجد القارىء فيه كل ما استجد في صناعة الدبس .



صورة شاملة للمكثف الحديث في معمل الدبس لشركة
صناعات التمور ٠

أستخراج منتوجات ثانوية من التمور وتؤدى الى التخفيف الى حد كبير من مشكلة تصريف التمور الفائضة عن حاجة التصدير الخارجى والاستهلاك الداخلى • غير أن قيام بعض الدول مؤخراً بزيادة الرسوم المفروضة على الدبس وفرض البعض الآخر قيودا شديدة على استيراده كما هو مبين أدناه أدى الى انخفاض الكميات المصدرة منه الى أدنى حد ممكن :

(١) فرنسا : تمنع فرنسا استيراد الدبس العراقى لانها كانت تعتبره مادة كمالية وليس مادة أولية تقوم مقام السكر فى كثير من الاغراض الصناعية وتستورد فرنسا كميات كبيرة من هذه المواد كالمولاسز (Molasses) بالعملات النادرة وغيرها فى حين أن العراق يستورد من فرنسا المواد الكمالية بكميات هائلة كالمشروبات الروحية والعطور ومواد الزينة وغيرها •

(٢) ايطاليا : لقد أزادت السلطات الايطالية مؤخرا الرسم الكمركى على الدبس من ١٨ بالمائة الى ٩٢ بالمائة اذ صنفته من المواد ذات السكر الطبيعى وليس كعصير الفواكه الذى تستوفى ١٨ بالمائة عليه او السائل السكرى المستخرج من قصب السكر والبنجر (مولاسز) والذى يشابه الدبس فى محتوياته السكرية ولا يخضع لاى رسم كمركى • فى حين أن العراق يستورد البضائع الايطالية بما قيمته أضعاف مضاعفة لما يصدره اليها •

(٣) النرويج : تستوفى النرويج رسماً كمركياً قدره (٢٠٠ بالمائة على الدبس المستورد اليها اذ أنها تصنفه فى باب عصير الفواكه (Fruit Juice) وليس فى باب السوائل السكرية (Syrups) التى تشابه الدبس فى محتوياته السكرية ولا تخضع لاى رسوم كمركية لانها معفاة من الرسم بموجب التعرفة •

(٤) سوريا : تفرض الحكومة السورية رسما كمركيا قدره (٥٠٪) على الدبس العراقى فى الوقت الذى أخذت فيه حكومات الاقطار العربية تلغى

الرسوم الكمركية على المنتوجات المتبادلة بينها عملا باتفاقية تسهيل التبادل التجارى وتنظيم تجارة الترانسيت بين دول الجامعة العربية •

(٥) تركيا : تمنع تركيا إستيراد الدبس العراقى منعاً باتاً كما سبق لها ومنعت استيراد التمور العراقية وحددتها بعدئذ بـ (٣٠٠) طن سنويا بعد أن فرضت عليها رسماً كمركياً باهضاً وقيوداً وشروطا قاسية لا تشجع المصدرين العراقيين على اجراء أية معاملة معها فى حين اننا نستورد منها مختلف منتوجاتها ونمنحها جميع التسهيلات الممكنة •

فبناء على ما تقدم لابد للسلطات العراقية المسؤولة من التوسط لدى الجهات المختصة لمفاتحة حكومات هذه الدول وحملها على تخفيض الرسوم المفروضة على الدبس العراقى وتعديل سياسة البعض الآخر فى رفع القيود المفروضة على استيراده[١] •

وبالفعل اجريت المفاوضات مع ايطاليا التى خفضت بعض الشىء فى رسومها الكمركية على الدبس بينما نجد ان تركيا لم تفعل شيئا فى هذا الباب بل بالعكس نراها تمنع استيراد التمور والدبس الى بلادها لعوامل اقتصادية تخص منتجاتها من التين والزبيت • أما النرويج فلم تجد المفاوضات معها نفعا وظلت الحالة كما هى ولعلنا لانفقد الامل فى الاستمرار فى المفاوضات حتى نصل الى نتيجة مفيدة •

كما لا تزال المفاوضات جارية مع السلطات البريطانية فى هذا الخصوص •

ويلاحظ ؛ بشأن المملكة المتحدة البريطانية انها تفرض رسماً كمركياً على الدبس العراقى حيث انها صنفته من المواد ذات السكر الطبيعى وليس كعصير الفواكه أو السائل السكرى المستخرج من قصب السكر أو البنجر

---

(١) الحقائق المذكورة آنفاً ـ مقتبسة من كتاب جمعية التمور ٥٩٩ ، ٣١ـ٩ـ٥٤ •

ان تلك الحقائق مفيدة لمن يتحرى التطور التاريخى لاسواق الدبس •

المعروف باسم (مولاسز - Molasses -) والذي يشابه - الى حـد ما - الدبس في محتوياته السكرية ولا يخضع لاية رسوم كمركية .

ومما يجدر ذكره في هذا الصدد ان اللجنة التجارية الفرعية المنبثقة من اللجنة الاقتصادية العراقية الانكليزية[1] قدمت توصيت خاصة لانعـاش تجارة التمور والدبس في أسواق المملكة المتحدة البريطانية (وقد اقترنت هذه التوصيات بموافقة اللجنة المذكورة) .

ولكن فيما يتعلق بمسألة التفريق بين دبس التمور وسائر أنواع الدبس وعصير السكر فقد تمت التوصية للاستزادة من دراسة الموضوع حتى يتسنى في النهاية الغاء الرسم البريطاني على دبس التمور .

هذا ولا تزال المخابرات جارية بين السلطات العراقية والبريطانيـة بخصوص موضوع التفريق بين الدبس والمولاسز والغاء الرسـم الكمركي البريطاني على الاول (ربيع ١٩٥٥) .

صناعة الكحول (بضمنها العرق)

تعتبر صناعة الكحول على قدم المساواة مع صناعة الدبس من حيث الاهمية ومن حيث العراقة في القدم ومن ناحية استهلاك التمور .

ويلاحظ أنه قبل عام ١٩٢٠ ، كانت هنالك معاصر بسيطة وبدائيـة لاستخلاص كحول سميت باسم (العرق - العرك) . وكان يوجد من هذه المعاصر الاولية في مدن البصرة وبغداد والكوت والناصرية .

وها هو المستر داوسن[2] يصف لنا معصرة من معاصر العرق في البصرة عام ١٩٢٠ :-

---

(١) كان اجتماع اللجنة المذكورة بلندن في الفترة بين ٢٨ أيلول - ١٤ تشرين الاول سنة ١٩٥٥ . وكان رئيس وفد العراق السيد عبدالاله حافظ المحافظ العام للمصرف الوطني العراقي .

(٢) راجع - Dowson, op. cit., p1 p, 56-59 المصدر السابق .

« كان المعمل القديم بدائياً وكانت مادة المعصرة مصنوعة من الطين ، وكانت الادوات قديمة بالية والبناية من الطين وسقوفها من الحصران المعمولة من القصب » .

وبعد عام ١٩٢١ ، بذلت الجهود لتحسين هذه الصناعة بارشـــادات مديرية مصادر الثروة المحلية التابعة حينذاك لوزارة الاقتصاد الوطني ، وبعد ذلك دائرة المباحث الصناعية (التي تحولت بعد ذلك الى مديرية الصناعـــة العامة بوزارة الاقتصاد واخيراً تم استحداث وزارة الصناعة) .

وفي ثلاثينات هذا القرن (١٩٣٠-١٩٣٩) ، كانت توجـــد ثـــلاث معاصر لصنع العرق في العراق اثنتان منها في بغداد وواحـــدة في الموصل . وكانت تستهلك بالطبع تمور الزهدي في هذا الغرض . وقد استهلكت هـــذه المعاصر زهاء ٤٠٠٠ طن من تمور الزهدي سنويا انتجت في خلالها نحـــو ٣٣٠٠٠٠ غالون من العرق .

وفي عام ١٩٤٠ ، انتجت معامل تقطير الكحول في العـــراق حـــوالي ١١٧٠٠٠٠ لتر من مختلف أصناف الكحول (قطر معظمها عرقا) واستهلكت لذلك نحو ٥٨٠٠ طن من التمور (معظمها من تمور الزهدي) . وقـــدرت قيمة الناتج الكلي بـ ٣٦٠ الف دينار .

أما في الوقت الحاضر فيقدر الانتاج الكلي من الكحول بزهاء مليـــوني لتر باستعمال (١٠) الاف طن من تمور الزهدي . وتقدر قيمتها بنحو (٦٠٠) ألف دينار (١٩٥٥) .

ومما يجدر ذكره ان هنالك في العراق اليوم معملين رئيسين لصـــنع الكحول[1] يقومان بانتاج (العرق) وان حجم هذين المعملين لا يسمح لهما

---

(١) كتاب مجلس الاعمار ووزارة الاعمار رقم ١٣١-٧٣٧٤ وتاريـــخ ٥-٤-٩٥٥ .

للانتاج بكلفة واطئة • وتفكر الجهات المسؤولة فى تأسيس مصنع أكبر حجما لصنع الكحول الصناعى بحيث يؤدى الامر الى تخفيض سعر كلفة الانتاج الى مستوى منافسة الكحول المستوردة (١٩٥٥) •

ولقد قامت جمعية التمور[1] بدراسات شاملة لهذه المسألة واتصلت الممثليات العراقية فى الخارج للحصول على أسعار وتكاليف الكحول الصناعى•

كما أبدى مجلس الاعمار[2] ، باشراف الهيئة الفنية الثالثة التابعة له ، للاشتراك مع جمعية التمور بدراسة الناحية الاقتصادية لمثل هذا المصنع ••

وحرى بنا أن نذكر أن هنالك مزاحمة غير عادلة (فرضتها الدوائر المعنية) بين الكحول المعدومة الاجنبية والكحول المعدومة الوطنية فى الوقت الحاضر (١٩٥٦) حيث ان الاجنبية منها ذات لون فتح جدا وبدون رائحة وأن الوطنية منها ذات لون بنفسجى غامق ورائحة كريهة ، مما يضمن للاجنبية التفوق فى أسواقنا ويؤدى الامر الى تهديد معامل التقطير الوطنية بالكساد المحقق • وقد تم تقديم اقتراحات الى مديرية الكمارك والمكوس العامة منذ عهد قريب جدا ، وقد نصت هذه الاقتراحات طلب تحقيق أحد الامرين التاليين : (١٩٥٥) •

اما ان تطبق قاعدة المزج الرسمية المتبعة فى العراق بشأن الكحول الكحول المعدومة المستوردة كى تصبح على قدم المساواة مع الكحول المحلية ، أو أن تفرض رسوم عالية على الكحول المستورة بحيث يكون الرسم العالى حاميا للمنتج المحلى من هذه المادة • ولكن مما يؤسف له ان مديرية الكمارك العامة اعتذرت عن الاخذ بأى واحد من الاقتراحين مبدية أسفها !!

---

(١) كتاب جمعية التمور المرقم ١٣٧٦ والمؤرخ ٥ـ٦ـ١٩٥٦

(٢) راجع كتاب الاعمار السابق ذكره •

عمل الخل :

يعمل الخل بالطرق الاولية فى كثير من البيوت فى جميع المدن العراقيه تقريبا • وبالطبع تكون المادة الاولية المستعملة لاستخراج الخل هى التمور وقد تتخذ بعض البيوت عمل استخراج الخل مهنة لها حيث يؤلف ذلك تجاوة محلية رابحة لها • ولا شك أن الطرق البدائية لا تتوفر فيها قواعد الوقاية الصحية ولا سيما اذا علمنا انه ليس هنالك وسائل لتعقيم الانتاج مما لا يشجع على الاعتماد على الطرق البدائية فى انتاج الخل •

ان استهلاك الخل والمخللات اصبح أمرا واضحا فى جميع المدن العراقية وليس من فرد من سكان المدن تخلو احدى وجبات طعامه من ذلك •

وهكذا يمكننا ان نتوقع مدى أهمية موضوع العناية بعمل الخل والمخللات وفق الطرق الآلية الحديثة •

وقد انتبه البعض الى مثل هذا الامر ، فأصبحنا نجد اليوم فى الاسواق قنانى للخل مكتوبا عليها أنها مصنوعة وفق أحدث الطرق الصحية ومعقمة على طريقة باستور •

فيا حبذا لو تنبهت الشركات الصناعية الى هذا الموضوع ونخص بالذكر منها شركة صناعات التمور لان عمل الخل سوف لا يؤدى خدمة جليلة للمستهلك العراقى حسب ، بل سيدر أرباحا طائلة على الشركة والمؤسسة القائمة بذلك • ولا شك ان النجاح المحلى سيؤدى حتما الى نجاح مشروع الشركة بالنسبة للتجارة الخارجية ومن ثم التنفيس عن ضائقة فائض الانتاج من التمور •

الصناعات المقترحة

(١) مسحوق الداتامين :

الداتامين Dattamine هو مسحوق اشبه ما يكون بمسحوق

(الكاكاو) ، ولكن لونه ضارب الى البياض بحيث يبدو الى الناظرين وكأنه مسحوق الكاكاو مخلوط بمسحوق أبيض كالنشا .

وقد حاولت لجنة التمور التي تأسست سنة ١٩٣٥ أن تستفيد من تجارب السلطات الفرنسية في غربي افريقيا عندما زاد محصول الموز الناتج في هذه الجهات زيادة هائلة فائضة على استهلاك أسواق العام ، باللجوء الى تجفيف الموز وتحويله الى مسحوق لاقى رواجا ملحوظا في الاسواق العالمية حينذاك والى الان . فاتصلت اللجنة المذكورة بشركة (داتين) الفرنسية لاجراء التجارب بشأن ايجاد طريقة لعمل مسحوق من التمر . وقد ظلت تلك الفكرة تخامر الرؤوس حتى سنوات قريبة حيث تم الاتصال بالكيمياوي الفرنسي مسيو شوزيي (M. Chauzeix) لاجراء تجارب لتحقيق الغاية المذكورة. وقد انتهى هذا الكيماوي من تجاربه باستحداث مسحوق الداتامين هذا .

ويتألف الداتامين من نحو ٧٠٪ من مسحوق التمر المجفف والنسبة الباقية تتألف من الكاكاو والسكر وبعض العطور ذات النكهة المستطابة .

ويعتبر الداتامين ـ اذا ما انتج بنطاق واسع ـ غذاء مستساغاً ومغذياً جدا للاطفال ، وكذلك يمكن عمل مشروب ساخن منه للراشدين في وجبة الفطور بوجه خاص وبدلا من المشروبات الممثلة بالكاكاو والشاي والقهوة .

دواء مهم من التمور :

نشرت جريدة (أفريقيا الغربية) الصادرة في لندن بتاريخ ١٢/٨/٩٥٣ خبرا هذا مفاده :

[ان ثمرة تمر الصحراء المعروفة بالعدوة (ربما كانت العجوة وهي الكلمة التي يطلقها المصريون على التمر المكبوس) في هوسا قد اجريت عليها الابحاث العلمية بأعتبارها مصدرا لدواء جديد يدعى (ديوستولنس) Diostulence وهو يماثل دواء (كورتيزون Cortisonne

وقد ابتيع من اثمرة فى ميدوكورى ١٥٠ طناً ومن غورو ٣٠ طناً ـ من أعمال نيجريا بافريقيا ـ ، وشحنت الى المملكة المتحدة] .

وقد تم السؤال عن مثل هذا الدواء من الجهات الفنية والعلميـــة فكان تصديق الخبر المذكور ؛ وأضيف الى ذلك أن الدواء المشار اليه مهم جدا فى الطب الحديث حيث يصفه الاطباء لمعالجة الروماتيزم وأمراض العيون وغيرها كثير .

سياسة تصنيع التمور (١٩٥٥ ـ ١٩٥٦)

كلنا يعلم أن مشكلة التمور حقيقة واقعة . والمقصود بمشكلة التمـور ـ بالطبع ـ مشكلة زيادة الانتاج وعدم وجود وسائل كافية لتصريف هـذه الزيادة أو استهلاكها . وقد ترتبط هذه المشكلة أحيـــاناً بزيادة شاذة فى الانتاج ، أو يكون منشؤها عدول بعض الاقطار والممالك من استيراد التمـور فى بعض السنوات كما كان الحال فى موســم ١٩٥٥ ـ ٥٦ كما سنرى فى فصلى التجارة القادمين .

والمعروف بنفس الوقت أن التمور العراقية لابد وان يكون استهلاكها فى الوجوه الثلاثة التالية :

(١) الاستهلاك البشرى الداخلى .
(٢) الاغراض الصناعية .
(٣) التجارة الخارجية .

وفيما يتعلق بالغرض الاول فانه محدود نسبياً من ناحية كميات التمور التى يتطلبها كل عام ، بأعتبار عدد سكان البلاد وقابليتهم الاستهلاكية للتمور.

وفيما يخص الوجه الثانى حيث تستهلك بعض التمور فى الاغـــراض الصناعية فى داخل البلاد ، فقد سبقت الاشارة الى أن أقصى ما تستهلكه صناعتنا

من عضو يمثل الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الأعمار ومن خبير مؤسسة التغذية والزراعة الدولية بجمعية التمور ومدير الشؤون الفنية فى الجمعية ذاتها واحد اصحاب معامل الحلويات فى بغداد وممثل عن معهد التغذية الوطنية بوزارة الصحة • ونحن بانتظار نتائج تحريات هذه اللجنة ودراستها (١٩٥٦) وتوصياتها فى هذا الصدد •

مختبر مباحث التمور (١٩٥٠ ـ ١٩٥٦)

لقد مرت فكرة انشاء مختبر مركزى للتمور بمراحل كثيرة منذ نحو عشرين عاما (١٩٣٥)الى ان اصبحت قبل خمس سنوات مشروعاثم حقيقة واقعة عام ١٩٥٥ • وها انى اقتبس تقرير جمعية التمور عن التطور التاريخى لهذا المختبر • لقد كان الخبير الكيماوى البريطانى «ويليمس» قد وضع فى سنة ١٩٣٥ تقريرا مفصلا عن صناعات لمنتوجات التمور من التمور غير الصالحة للتصدير واكد فى تقريره هذا بوجوب انشاء مختبرات مركزية للتجزيات الفنية التى لها علاقة بهذه الصناعة وقد ختم تقريره بالعبارة التالية :

(ان البحث والتنقيب فى هذا العصر ضروريان للبلد الذى يروم بقاء صناعاته ونجاحها ازاء مزاحمة البلدان النشيطة الراقية فى اسواق العالم)•

وعلى أثر التقرير الذى قدمه وفد جمعية التمور الى مؤتمر التمور الدولى فى تونس قدم معاون جمعية التمور العام أول تصميم لمكبسين نموذجيين يشيد احداهما فى البصرة والاخر فى بغداد ولقد اعتمد فى تصاميمه بوجود مختبر ملحق بكل منهما على غرار المكابس العصرية التى شاهدها فى شمالى افريقيا ومارسيليا • ووافقت الجمعية على هذا الاقتراح وفوضت المدير العام أن يتصل بالمانيا ويتحرى عن خبير يقوم بانشاء مختبرين فى البصرة وبغداد كما جاء فى الفقرة (٧) من محضر جلسة جمعية التمور الثالثة المنعقدة بتاريخ

٢٢-٥-١٩٥١ ولقد جاء في الاسباب الموجبة لهذا القرار بأن حاجة صناعه التمور ماسة الى وجود مختبر للقيام بالابحاث والتجرب العلمية والصناعية على التمور ومنتجاتها وتأسيس الصناعات المشابهة بنتيجة تلك الابحاث •

ولقد أقترح الخبير البريطاني «وليامز» في تقريره الذي وضعه في سنة ١٩٣٥ ما يلي :

(١) تشييد مختبرات مركزية لتحرى جميع الصعوبات الفنية والزراعية والكيماوية وتلك المختصة بالحشرات مما له علاقة بالتمور •

(٢) نصب معمل صغير للمنتوجات المبحوث عنها في هذا التقرير على مقياس شبه تجاري • وليس من المستبعد مطلقاً بانه سيكون في الاستطاعة انتاجها بكلفة زهيدة بحيث تحقق ربحا جيدا • وبمناسبة وجود البروفيسور مهلر (مدير المختبر الكيماوي لمدينة زوريخ في سويسرة) في العراق استعانت الجمعية به لوضع الاسس لانشاء المختبر • وبعد قيامه بدراسة التمور وتركيبها وزيارة مناطق التمور ايد البروفيسور فكرة انشاء المختبرين واستحسنها بكونها انجع طريقة لمعالجة صناعة التمور واجراء الابحاث الفنية الواسعة على ما يمكن انتاجه اولا مختبرياً وثم تجاريا بواسطة المؤسسات الوطنية في المستقبل لتلك الاغراض • وفيما يلي فقرة من تقرير البروفيسور موهلر المؤرخ في ٨-١٢-١٩٥١ الذي يؤيد فيه ضرورة انشاء المختبر :

[سبق لجمعيتكم ان اخذت مشروع تأسيس مختبر للابحاث العلمية لصناعة التمور بنظر الاعتبار • أما كون وجود معهد كهذا ضرورة لابد منها فقد برهنت عليها الايضاحات الانفة الذكر • وعندما نرجع الى التجارب في ممالك الغرب نجد انه من الضروري ان تعقد النية على انشاء بناية كبيرة ملائمة تتوسع بمرور الزمن فتحتوى على شعب مختلفة فلا تكون مقتصرة على صناعة التمور فقط وانما تكون عامة على قدر المستطاع بحيث يستفاد منها

للصناعات الأخرى التي ترتكز على المنتوجات الزراعية العراقية • وان معاهد كهذه تشتمل علاوة على الشعب الكيماوية والبايولوجية والابحاث الفطرية تشتمل ايضاً على شعب صناعية • ونذكر على سبيل المثال احدى مؤسستي الابحاث العلمية في سويسرة التي تضم (٨٠) موظفاً مع العلم ان عدد اشجار الفواكه في سويسرة يبلغ حوالى ١٢ مليون شجرة حسب احصاء سنة ١٩٣٩ بينما يبلغ عدد النخيل في العراق أكثر من ٣٠ مليون نخلة وفي الحقيقة تعمل هذه المؤسسة السويسرية لصالح زراعة العنب ايضا ومع ذلك فأن المقارنة بالمعهد السويسري المذكور تعطينا فكرة تنطوي على بعد النظر لوضع خطة المعهد العراقي] •

وقد تضمن مرسوم جمعية التمور رقم (٣٨) لسنة ١٩٣٩ الفقرة (٨) من المادة الرابعة عشرة ما يلي : [تأسيس معامل تجريبية لاستخراج منتوجات من التمور] •

وكذلك قانون جمعية التمور رقم (٣٧) سنة ١٩٥٢ المادة الرابعة ـ أ ـ يقوم المجلس بالاعمال التالية ـ فقرة (٣) ـ تأسيس معامل تجريبية لاستخراج منتوجات التمور والنخيل • وقد كتبت الجمعية بكتابها المرقم ١٠٠١ والمؤرخ في ٨ أيار سنة ١٩٥١ الى السفارة العراقية في لندن تشير الى عزم الجمعية على انشاء مختبر لعمل التجارب على التمور واستخراج منتوجات ثانوية منه للاغراض الصناعية واحتياجها الى خبير كيماوي •

وقد ذكر المستر « فرانك ونتر » الموفد الى الجمعية من قبل مؤسسة الغذاء والزراعة التابعة للامم المتحدة ، في تقريره الذي رفعه الى الحكومة العراقية بتاريخ أيلول ١٩٥٤ ما يلي [لقد كان قرار جمعية التمور بأنشاء مختبر أبحاث كاملة الى جانب المكبس حكيما وذلك للقيام بدراسة كاملة لجميع

المسائل المتعلقة بالتمر . ولقد ساهمت مؤسسة اليونسكو التابعة للامم المتحدة بالتأسيس بأن زودت الجمعية بخبير لتقديم المشورة ، وبفضل مساعدته وكفاءات الموظف الفني لدى الجمعية فأن تأسيسه يوشك ان ينتهي (وقد انتهى فعلا في ١٩٥٥) وسيعمل في هذا المختبر خبراء اكفاء عراقيون واجانب وسيكون المختبر ذا فائدة على الاخص لتصنيع التمور وكبسها وهو ضروري لتقدم صناعات التمور . ان البحث العلمي وصنعة الكبس حليفان ومن الضروري ان يكون التعاون بينهما وثيقاً] .

وقد خصصت الجمعية في ميزانيتها ضمن مشروع الخمس سنوات لسنة ١٩٥٢ وما يليها ٨٠ الف دينار لانشاء المختبر وقد بوشر ببناء المختبر في ٢٤-٥-١٩٥٣ « وقد أنتهى فعلا منذ سنة ١٩٥٥ » .

ومما يجدر ذكره ان تكاليف انشاء هذا المختبر قد بلغت (حتى ٤-٣-٩٥٦) زهاء ٦٠ الف دينار[١] . وذلك حسب التفاصيل المذكورة في الصفحة التالية :

فلس	دينار	
٨٧٨	٣٠٨٩٠	كلفة بناية المختبر[١]
٠٠٠	١٨٠٠	كلفة السياج
٠٠٠	٦٠٠	أعمال أضافية
٠٠٠	٦٨٠	كلفة دفن الارض
٠٠٠	٧١٠	انشاء غرفتين للغاز والبويلر

(١) كتاب الجمعية المرقم ١٥٤٩ والمؤرخ ١٠-٦-١٩٥٦ الموجه الى وزارة الاقتصاد .

٣٨٣	١٦٣٣٣	أجهزة المختبر
٠٠٠	٢٣٠	كلفة نصب البويلر مع التأسيسات
٨٥٦	١٩٠٠	كلفة مولدة الغاز
١١٧	٥٣١٤٥	

واضيف الى ذلك زهاء ١٠٪ نفقات ادارية ، بحيث أصبح مجموع الكلفة ما يقرب من ٦٠ الف ديناراً .

والملحوظ أن المختبر منذ اكماله لم يقم فيه أحد بأى تجارب مختبرية لاسباب قد تكون فنية أو ادارية أو لعل هنالك اشياء تنقص المختبر . من يدرى؟ وقد فوجئنا فى آذار عام ١٩٥٦ ، بعد مخابرة تلفونية بين مديرى الجمعية والزراعة العامين ، وحصول اتفاق مبدئى بينها بشأن امكان استغناء الجمعية (مختبر مباحث التمور) . وبالفعل كتبت مديرية الزراعة[٢] لتثبيت المحادثة الشفوية والطلب تحريرياً بشأن رغبتها فى نقل ملكية المختبر المذكور اليها بصورة رسمية .

وقد تأكد لدينا(١٩٥٦)ان جمعية التمور العراقية قد قررت نهائياً التخلى عن المختبر الذى انشغلت به وفى دراسته كفكرة وكمشروع ثم كمختبر هو الان فى حيز التنفيذ نيفا وعشرين عاماً كما هو ظاهر من التطور التاريخى الآنف الذكر . ولا شك فى ان هذا الاجراء الغريب يبعث على الحيرة والتساؤل . ومما يزيد استغرابنا وحيرتنا وتساؤلنا ان يكون المصير النهائى للمختبر

---

(١) السادة شركة الربيعى ويحيى الانشائية هى التى قامت بأعمال الانشاء وباستشارة المهندسين السادة مدحت علي مظلوم ونيازى فتو .

(٢) كتاب مديرية الزراعة العامة رقم ٥٨٨١ـتاريخ ١٧ـ٣ـ٩٥٦

المذكور الى روتينيات مباحث مديرية الصناعة العامة • وكلنا يعرف أن المديرية المذكورة قد أعتادت أن تقدم التقارير تلو التقارير ولكن ليت شعرى كم بلغ مدى تقدم العراق فى الحقل الصناعى ؟ ومما يؤسف له أن هذه المؤسسة لم تستطع أن تفعل شيئاً يذكر فى الميدان الصناعى فى العراق بالرغم من اخلاص القائمين بأمرها وحسن نواياهم على الدوام •

لذلك لانرى أى مبرر لنقل ملكية المختبر الى أية مؤسسة أخرى سوى الجمعية نفسها • ولا أدرى فيما لو اراد البعض ان يجيبونى [سبق السيف العذل وقرر مجلس أدارة جمعية التمور نقل هذه الملكية الى واحدة من مديرتى الصناعة العامة والزراعة العامة والارجح الصناعة العامة بناء على اعتراض وزارة الاقتصاد(١) واتخاذ جمعية التمور العراقية قرارا بنقل الملكية آخذة بنظر الاعتبار احتمال أستفادة مديرية الصناعة العامة من المختبر حيث ادخلت اسمها مع مديرية الزراعة العامة طرفاً آخر ممن ستتفاوض معهم الجمعية لغرض نقل الملكية] •

ان نقل ملكية مختبر التمور الى مديرية الصناعة العامة فى الوقت الحاضر معناه تجميد المختبر أو على الاقل لوقت ما • وبعد ذلك ستصدر التقارير تلو التقارير وخلاصات ولا نتائج عملية •

ان طبيعة مختبر مباحث التمور تتفق مع طبيعة مختبرات وزارة الزراعة سيما وان مديرية الزراعة العامة مزمعة على انشاء سلسلة مختبرات (واحد

---

(١) كتاب وزارة الاقتصاد رقم ٢٦٠٠ وتاريخ ١١ـ٤ـ٥٦ المتضمن نص كتاب جمعية التمور المرقم ١٠١٤ والمؤرخ ٧ـ٤ـ٥٦ •

وهذه فقرة من كتاب الجمعية المذكور :

(اما وان الوزارة ترى أن يتم نقل ملكية المختبر المذكور الى مديرية الصناعة العامة فنرجو الايعاز اليها لتقديم الطلب بصورة رسمية لعرضه على المجلس) •

للالبان ، وآخر لابحاث التغذية وثالث لمنتوجات الفاكهة)[1] أو أن تنقل الملكية الى مديرية معهد التغذية الوطنية بوزارة الصحة . وهذا معهد حديث جداً ومجال العمل واسع أمامه فى هذا الباب .

بيد أن أفضل الحلول هو أن تحتفظ الجمعية بالمختبر وبأمكانها الاستعانة بمجلس الاعمار ووزارة الاعمار اذا شعرت بحراجة مركزها المالى وحينئذ يكون الاتفاق ممكناً فيما لو كانت النظرة جدية نحو أنقاذ التمور واقتصادياتها من الهوة السحيقة التى وصلت اليها .

أن الجمعية اذا ما تخلت عن « مختبر مباحث التمور » تكون كذلك الذى رفع طفلا من هوة سحيقة خانقة الى سطح المنزل ليفسح له المجال ليتنفس الصعداء واذا به يلقيه من أعلى المنزل الى صحن الدار فيغدو هشيما. أنه لحرام أن تتخلى الجمعية عن ثمرة من الثمرات الطيبة من جهودها مدى عشرين عاما ـ فى يوم وليلة . أنا اعتبر المختبر بالنسبة للجمعية كالوليد العزيز الذى يحتاج الى حنان والده وعطفه ورعايته فهل بوسع الاب أن يسلب منه ابنه ؟ .

أنا لا أفسر ذلك كله بالنسبة لجمعية التمور الا ثغرة فى وسع الناقد أن يتخذها مرآة لتفسير اعمالها ونواحى نشاطها وفعالياتها كافة . فهل أن الجمعية على استعداد لمثل ذلك ؟ أن هذا الامر يتطلب كثيرا من رحابة الصدر ومعذرة اذا ما كنت غيوراً كل الغيرة على التمور واقتصادياتها والوسائل المؤدية الى نجاحها ونجاح جميع المتصلين بأمرها .

وفى النهاية أنا أقترح على الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار أن تنتهز هذه الفرصة الذهبية فتتقدم لشراء المختبر وأنقاذ الوضع .

وان ما تقدم ذكره عن مختبر مباحث التمور يخص الاعوام التى سبقت

---

(١) كتاب مديرية الزراعة العامة رقم ٥٨٨٢ وتاريخ ٢٢ـ٣ـ٩٥٦

عام ١٩٥٦ ٠ وقد ظل الامر هكذا بين أخذ ورد طويلين الى أن استقر رأى مصلحة التمور العراقية فى اواخر عام ١٩٦٣ على أحياء مختبر مباحث التمور تحت أسم « مختبر ابحاث التمور » ٠ وقد تم انشؤه فى عام ١٩٦٤ وفتح له فرع فى البصرة عام ١٩٦٧ ٠

ويقوم المختبر ـ فى بغداد بوجه خص ـ باجراء التجارب[1] والدراسات والبحوث حول تصنيف التمور وتبخيرها وتقليل نسبة أصابتها بالحشرات ، وتطوير أساليب كبسها وتعليبها ، وتجربة انضاجها صناعياً ، وتعبئتها فى أكياس مفرّغة الهواء ، واجراء التجارب لتصنيعها والتوصّل الى منتجات ثانوية منها ٠ ويقوم المختبر أيضاً باصدار التعليمات الخاصة بتعقيم مكابس التمور ومخازنها ووسائط نقلها وشحنها ٠ وبالاضافة الى ما تقدم يقوم المختبر بالتعاون مع بعض المؤسسات والمعاهد العلمية بأجراء بعض التجارب والدراسات والتحاليل على التمور والعلف الحيوانى ٠

ومن رأيى ان يركز المختبر تركيزاً شبه تام على محاولة أستخراج السكر المتبلور من التمور ٠ واذا ما نجح فى ذلك نكون قد وفقنا الى حل المشكلة الكبرى المتعلقة بفائض الانتاج من التمور ٠ وفى نظرى انه بالرغم من فائدة أعمال المختبر الاخرى الا ان أستخراج السكر المتبلور من التمور هو موضوع الساعة ٠

مجلس الاعمار وتصنيع التمور (١٩٥٠ ـ ١٩٥٦)

سبق أن ذكرنا بأن الهيئة المسؤولة عن الصناعة فى العراق بمجلس الاعمار هى الهيئة الفنية الثالثة ٠ وكانت هذه الهيئة تتولى أمر المسح الصناعى فى العراق كافة لمعرفة امكانيات البلاد الصناعية لاسيما ما يتعلق منها بالصناعة

(١) عهدت ادارة المختبر الى الاستاذ الدكتور علي عبدالحسين الاستاذ بجامعة بغداد ٠ ويبدو أن النتائج الاولية لاعمال المختبر تبشر بالخير ٠

الدبس والكحول يتراوح حول ٢٥ الف طن من التمور كل عام • وهـــذا الوجه ـ هو الآخر ـ محدود فى الوقت الحاضر بأعتبار الامكانيات المحدودة من حيث أستيعاب الصناعتين المذكورتين لكميات التمور كل عام •

أما الوجه الثالث ـ أى التجارة الخارجية ـ فالملاحظ بأن ليس فى مستطاع العراق أن يتحكم بأسواق تموره لاسباب كثيرة ، سيجىء تفصيل أهمها فى فصلى التجارة ، ويتعلق معظمها بسياسة الدول التجارية والاقتصادية وبوضع التمور الدولى وجهود البلاد المنتجة فى ترويج انتاجها عن طريق الدعايـــة والمفاوضات الدبلوماسية وما الى ذلك •

ويبدو أن الوجه الثانى هو « المنفرج » المضمون الاكيد بالنسبة لتمورنا وزمامه بأيدينا • والمقصود بذلك تصنيع التمور ، أى ايجاد صناعات تكون مادتها الاولية التمور •

وقد دعت هذه الضرورة الى توجيه العناية نحو هـذا الموضوع مـن قبل بعض المؤسسات الحكومية وشبهها كمديرية الصناعية العامة وجمعيـــة التمور العراقية والمصرف الصناعى واخيراً مجلس الاعمار (الهيئة الفنيـــة الثالثة المختصة بشؤون الصناعية فى العراق) وقد أجريت الدراسات والتحريات والبحوث المختبرية داخل العراق وخارجه وارسلت الوفـود الى الخارج واستقدم الخبراء من الشركات ذوات الاختصاص أو من الهيئـــات والمؤسسات الدولية • وقد اختصت كل هذه بصناعات الدبس ، والكحول ، والسكر ، والعلف الحيوانى ، والمواد الكيماوية ، وزيت النوى ، والمـــواد الغذائية (١٩٥٥ ـ ١٩٥٦) •

١ ـ توسيع صناعة الدبس[١] :

تتلخص المرحلة الاولى فى توسيع صناعة الدبس ، أن ينشأ مصنع حديث

(١) كتاب شركة صناعات التمور المحدودة رقم ٢٥ تاريخ ١٢ـ١ـ٩٥٣

تكون سعته الانتاجية ٣٠ـ٥٠ طناً فى اليوم الواحد (مصنع الدبس لشركة صناعات التمور المحدودة ينتج ٥ـ٦ اطنان يومياً) وبناء على الدراسات الحديثة التى هيأتها جمعية التمور فى مختبرات اوربا (المانيا بوجه خاص) أصبح الاتجاه الحديث فى صناعة الدبس أقتراح أنشاء معمل سيكون فى وسعه ـ بناء على الدراسات المختبرية المذكورة ـ انتاج ثلاثة أنواع من الدبس[1] بأحدث ما توصلت اليه الصناعة العصرية من المعدات والمكائن :

١ » دبس طبيعي و «٢» دبس مصفى (Clarified) و «٣» دبس مقصور فاتح اللون . ويمكن الاستمرار فى معالجة النوع الاخير للحصول على السكر كما سيجيء الذكر .

ومما يجدر ذكره أن مشاريع صناعة الدبس والمنتجات الاخرى ، قد أحيلت الى مجلس الاعمار كما سنشير الى هذا بعد قليل .

٢ ـ السكر السائل :

يمكن انتاج السكر السائل من نوع الدبس المقصور المذكور آنفاً حيث أن تصفية هذا النوع من الدبس تستمر حيث يمرر العصير قبل تكثيفه النهائى الى أدوات التصفية بالطريقة الحديثة المسماة التحول الايونى (Ion Exchange) حيث يتحول العصير الى سكر سائل عديم اللون والرائحة والطعم .

وبناء على ما تقدم ، يمكن توحيد مشروعى « الدبس والسكر السائل » وجعلهما مشروعاً واحداً لاستخراج الدبس والسكر من التمر حيث سينتج المعمل حسب الرغبة الكميات المطلوبة من الدبس والسكر .

ويلاحظ أن تجارب أستخراج السكر السائل من التمر قد قامت فيها

---

(٢) كتاب وزارة الاقتصاد المرقم ٢٠٠٣ والمؤرخ ٧ـ٣ـ١٩٥٥

شركة (برادنشفايكشة ماشيتن باونشتتالت)[*] وكانت ناجحة جداً من حيث الحصول على منتوج نقى من سكر التمر خال من كل رائحة أو نكهة أو طعم أو لون بتأييد مدراء معاهد السكر فى المانيا •

وكذلك قامت بنفس هذه التجارب الناجحة لانتاج السكر السائل الشركة السويسرية (يونيكتين) •

٣ ـ العلف من التمور (الجهود المبذولة حتى عام ١٩٥٦) :

قامت الدوائر المختصة بوزارة الزراعة العراقية بالتعاون مع جمعية التمور بأجراء تجارب على استخلاص علف الحيوانات من التمور غير الصالحة للاستهلاك البشرى • وقد انتهى المركز التجريبى فى أبى غريب[١] من مجموعة من التجارب بنجاح كبير • وكذلك [قطعت التجارب التى تقوم بها بعض المؤسسات والمعاهد الالمانية[٢] فى تقديم التمور مع بعض المواد الاولية الاخرى كغذاء للمواشى والخنازير ، مراحل طيبة ونجاحاً كبيراً •• وكذلك ظهر من هذه التجارب بأن من الممكن تغذية الخنزير والحيوانات المجترة بالتمر مع نواه دون وجود ضرورة لطحن النوى اذ دلت على ان الحيوان يقبل على أكل النواة بكاملها وبدون طحن ويهضمها هضماً تاماً وان احدى الشركات الالمانية[٣] مستمرة على اجراء التجارب للتوصل الى صناعة خليط ـ من العلف

(*) كتاب جمعية التمور العراقية المرقم ١٣٧٦ والمؤرخ ٥ـ٦ـ١٩٥٥

(١) راجع ـ تقرير مزرعة أبو غريب النموذجية بقلم الدكتور خالد تحسين علي ورفاقه •

(The Use of Dates and Date Pits for Livestock Feeding) by Khalid T. Ali, C. N. Fine N. H. Sarsam and C. B. Mcleory.

(٢) تقرير جمعية التمور رقم ٣٩٤ تاريخ ٥ـ٢ـ١٩٥٦

(٣) شركة بويهاما ـ حسب تقرير مدير الشؤون الفنية بجمعية التمور « ١٥ـ٢ـ١٩٥٦» •

تكون كلفة أنتاجه بسيطة وذلك بالاكتفاء بسحقه سحقاً خشناً وخلطه بنسب معينة من طحين الشعير الخشن • وقد وعد معهد تغذية الحيوان فى المانيا التابع لمؤسسة الابحاث الزراعية فى (فولكنسرود ـ براونشفايك) بنشر التقارير الخاصة بنتائج هذه التجارب وتعميمها على ذوى العلاقة •

أن نتيجة هذه التجارب بالاضافة الى التجارب الاخرى التى يقوم بها قسم تربية وتحسين الحيوانات فى ابى غريب ـ التابع لوزارة الزراعة والتجارب التى تقوم بها شركة « يونيلفر فى بريطانيا » والتى ارسلت خبيرها المستر « تومبسون » لاستكمال هذه التجارب والاطلاع على نوعية التمور وحالتها فى العراق والذى وصل العراق قبل مدة وهو بالقيام بهذه التجارب بمساعدة جمعية التمور وقسم تربية وتحسين الحيوانات فى ابى غريب ؛ ستهىء دراسات كاملة يتسنى بواسطتها التوصل الى طريقة أقتصادية لتحضير مخاليط العلف من التمور غير الصالحة للاستهلاك البشرى ، وتكون كلفة انتاجها قليلة بحيث تساعد على تأسيس معامل فى العراق لصناعتها لغرض الاستهلاك المحلى والتصدير الخارجى] •

ولا شك أن نجاح مثل تلك التجارب وبناء مثل تلك المعامل سيؤدى حتما الى استهلاك كميات هائلة من التمور وخاصة الانواع الرديئة منها • وعندئذ يمكن التغلب على ناحية كبيرة من مشاكل التمور ، ومشاكل تصريف الكميات الفائضة منها •

وقد شرعت السلطات العراقية ذات الاختصاص[1] بمفاتحة الممثليات الاوربية فى العراق بخصوص أمكان استفادة بلادها من العلف الناتج من تمور العراق وقد اجابت بعضها مبدية استعدادها للتعاون مع العراق[2] •

---

(١) وزارة الخارجية العراقية •

(٢) مذكرة المفوضية البلجيكية الى الخارجية العراقية : ٩ـ٢ـ٥٦ ومذكرة المفوضية الايطالية الى الخارجية العراقية ١٥ـ٣ـ٥٦ •

الكحــول المعدومــة

قدمنا شيئاً عن صناعة « العرق » وعن «الكحول المعدومة»وعلاقة الاخيرة بالكحول الاجنبية المستوردة .

ذكرنا سابقا كلمة قصيرة عن كحول التمور وبالقدر الذى يهم مستقبل صناعة الكحول قامت الدائرة الفنية بجمعية التمور بتحريات تمهيدية لهـذه الصناعة وتم اتصالها بشركات المانية ذات اختصاص وحصلت على دراسـات شاملة فى هذا الباب .

وبالنظر لاهمية الموضوع فقد تم الاتفق بين مجلس الاعمار ممثلا بهيأته الفنية الثالثة وبين وزارة الاقتصاد ممثلة بجمعية التمور للاستمرار فىدراسة المشروع . وبناء على ذلك فقد استفسرت الجمعية أموراً كثيرة من الشـركة الالمانية فى بريمن (المانيا الغربية) . وهذه اهمها :

(١) هل صحيح بأن الكحول المنتج من التمور العراقية يفضل على غيره من الكحول المصنوع تركيبياً أو من المواد النباتية الاخرى للاستعمال كوقود للطائرات النفاثة وما هى الخاصة التى تجعله يفضل على غيره للاستعمال لهذا الغـرض ؟ .

(٢) هل يسمح سعر الكحول المنتج من التمور العراقية لاستعماله وقوداً للطائرات النفاثة ؟

(٣) هل تستطيعون أن تقدموا لنا حساباً مضبوطاً أو تقريبياً عن كلفـة اللتر الواحد للكحول المصنوع من التمر العراقى عند صناعته مـع العلم أن نســبة السكر فيــه تتــراوح بــين الـ ٤٠ بالمائة ـ ٦٠ بالمائة من نوع Invert S. وسعر السوق لنوى التمر فى العــراق يتراوح بين ٤ـ٦ دنانير للطن الواحد وتباع النفاية بحوالى ٥ دنانير للطن وســعر الكهرباء ٦ فلوس للوحدة الواحدة وسعر المتر المكعب من الماء ١٠ فلوس ، وسعر النفط

الأسود ٣ دنانير للطن الواحد وأجرة العامل غير المدرب بـ ٢٥٠ـ٣٥٠ فلساً للوجبة الواحدة (٨ ساعات) وللعامــل المدرب حوالى ٥٠٠ فلس ولرئيس العمال ٧٥٠ فلساً الى دينار واحد • هذا مع العلم بأن الدينار العراقى يساوى ١٠٠٠ فلس ويسارى ما يقارب ـ/١٢ مارك بالعملة الالمانية (١٩٥٥) •

الحرير الصناعى والتمور :

قدم المسيو « البرت كوت » فى ١٩٥٤/٩/٢ (بأعتباره مندوب أتحـاد الصناعات البلجيكية) عرضاً الى جمعية التمور بشأن انتاج الحرير الصناعى وأتخاذ التمر العراقى أفضل مادة أولية فى هذه الصناعة (بناء على الاكتشاف الاخير من قبل أحدى المؤسسات الصناعية البلجيكية) •

وبعد مقدمة يمضى المســيو كــوت فى القول أن الحـرير الصناعى (Rayon Acetate) المستخرج بهذه الطريقة (استعمال الكحول الاثيـلى المستحصل من التمور مع نفايات القطن) يعتبر فى الاســواق الاوربيــة والامريكية أفضل الياف للنسيج كما أنه معروف فى السوق العراقى • وان هذه الالياف هى احدث الياف للنسيج وهى تكاد تتصــدر المكان الاول فى أسواق الاقمشة الاصطناعية فى العالم •

أن طريقة أنتاج الحرير الصناعى بأستعمال التمور كمادة اولية تسمح لانتاج هذا النوع من الالياف فى العراق بسعر موافق لغاية الاستهلاك المحلى وليتصدير • كذلك فأنها توجد حلا مناسباً ومربحاً لمشكلة تكديس التمــور فى العراق ـ

ولكن مما يؤسف له أن هذا العرض قد أحيل الى الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار ، حيث رفض من قبل رئيسها الفنى لاسباب تتعلق بالكلفـة العالية له عند صنعه من جهة ، والحاجة الى معامل نسيج كبيرة مما لا يرتأيه

وضع العراق حينذاك بأمكانياته عند وضع التقرير !!

مشروب الكولا من الدبس :

هنالك شركة المانيـــة تقوم بتجارب صنع مشـــروبات[١] من الدبس كمشروب الكولا وغيره وقد توصلت الشركة الى بعض النتائج المشجعة وهى لازالت مستمرة فى تجاربها للحصول على شراب يضاهى المشروبات المماثلة الاخرى (غير الكحولية) من حيث الجودة ورخص السعر • وقـد وعدت الشركة جمعية التمور لارسال نتائج تجاربها مـــع نماذج من المشـــروبات المستخلصة عما قريب[٢] •

زيت النـوى[٣]

لقد قامت شركة استخراج الزيوت النباتية بتجارب لاستخراج الزيت من النوى وقد نجحت فى الحصول على زيت صالح لصناعة الصابون •

كما ان جمعية التمور قد أرسلت نماذج من الزيت الى مختبرات اجنبية للتحليل والى المختبر الكيماوى ـ العراقى ـ وقد وردت نتيجة تحليل المختبر الكيماوي ببغداد بأن الزيت المستخرج من النوى صالح للاستهلاك البشرى •

---

(١) مما يجدر التنويه به ان المؤسسات الصناعية والاقتصادية الالمانية مهتمة جدا بتمور العراق كما رأينا •

وكذلك المؤسسات اليابانية التى توصلت الى نتائج نهائية لانتـاج السكر من التمر حسب كتاب المستر واتانابة ـ المستشار الصناعى فى قسم الصناعات الخفيفة اليابانية ـ والمؤرخ ١٤ـ٢ـ١٩٥٦ المعنون الى جمعيـــة التمور ونسخ منه الى مجلس الاعمار ووزارة الاقتصاد والمصرف الصناعـى وغرفة تجارة بغداد •

(٢) كتاب جمعية التمور ٣٥٤ ـ و ٥ـ٢ـ١٩٥٦

(٣) Tamieson, G. S. Veget., Fats and Oils, 1943

ولكن بقى على المعنيين بالامر أن يتأكدوا من الناحية الاقتصادية والتجارية فى انتاج الزيت من النوى . ولعله من المفيد ان نذكر هنا تفاصيل تحليل نوى التمر . وهذه هى :

المادة	النسبة المئوية
ماء	٤٦و٦ بالمائة
زيت	٤٩و٨ بالمائة
بروتين	٢٢و٥ بالمائة
كاربوهيدرات	٥١و٦٢ بالمائة
الياف	٣٠و١٦ بالمائة
فضلات	١٢و١ بالمائة
المجموع	١٠٠ بالمائة

هنالك نشرة خاصة لجمعية التمور العراقية[١] مؤلفة من (١٤) صفحة تصف أهم الفطائر والمعجنات والحلويات التى يمكن عملها من التمر وعددها (٣١) نوعا ومن جملتها « فطيرة التمر » و « حلاوة التمر » و «المدقوقة » « المدكوكة » و « خبز التمر » و «رغيف التمر » و « تمر الكاراميل » و«تمر جوز الهند » و « تمر الكاتو » و« فطيرة عراقية » و « اصابع التمر»و«شوكولاته التمر » و ... الخ .

ومما يجدر ذكره انه قد تألفت (١٩٥٥) لجنة خاصة لدراسة الامكانيات الخاصة للاستفادة من منتجات التمور الغذائية وصناعتها . وتتألف هذه اللجنة

(١) التمور العراقية ـ نشرة جمعية التمور العراقية ـ بغداد ـ ١٩٥٦

القائمة على المواد الخام الزراعية بوجه خاص .

ويرجع تاريخ اهتمام مجلس الاعمار بقضية التمور وتصنيعها الى مستهل عام **١٩٥٣** حيث بدأت جمعية التمور تطلع وزارة الاعمار على تقارير المسح الصناعي للتمور ـ المرفوعة الى وزارة الاقتصاد[١] . وبعد ذلك جرى الاتصال بين جمعية التمور ووزارة الاعمار حول الموضوع ذاته .

وكتبت الجمعية الى الاعمار تطلعها على أعمال الجمعية وخططها من حيث انشاء المكابس النموذجية ومختبر مباحث التمور وكذلك انشاء مخازن حفظ التمور في مناطق الانتاج وميناء التصدير . فضلا عن أعمالها بخصوص المحاولة من أجل تقدم تجارة التمور وحفظ أسواقها وعمل الدعاية اللازمة في هذا السبيل .

واخيراً تنتهي الجمعية من تقريرها بالدعوة الى تصنيع التمور باعتبار أن صناعات التمور هي السبيل الوحيد للقضاء على مشكلة كميات التمور الفائضة كل عام وبوارها .

وقد فاتحت الجمعية الاعمار في موضوع الصناعات التالية :

١ ـ صناعة الدبس ٢ ـ صناعة الكحول ٣ ـ صناعة السكر .

وشرحت الجمعية الاسس العامة لهذه الصناعات والصعوبات التي تجابهها وضعف امكانياتها المالية والفنية وانتهت قائلة[٢] :

[غير أنه بالنظر الى أن مواردنا المالية وأمكانياتنا الفنية محدودة ولما كانت هذه المشاريع تتطلب مالا وفيراً ودراسة علمية واخصائيين عالمين فأننا

---

(١) كتاب جمعية التمور المرقم ٢١٩ والمؤرخ ٣ـ١ـ١٩٥٣ المعنون الى وزارة الاقتصاد ونسخة منه الى وزارة الاعمار (الفقرة المتعلقة بصناعة الكحول) .

(٢) كتاب الجمعية ١٧٨٧ ، ٢٨ـ٧ـ١٩٥٣ .

سنحتاج الى معونتكم لاخراجها الى حيز الوجود • وثقة منا بأن وزارتكم الجليلة تحرص كل الحرص على رفع مستوى البلد الاقتصادى والصناعى ، وتنفيذاً لاهداف وزارتكم الموقرة ، فأننا نرجو التفضل بدراسة الموضوع واعارته الاهمية التى يتطلبها ، مشاركة منكم فى تحقيق هذه الاهداف والتكرم بأعلامنا النتيجة] •

وكانت المرحلة الجدية بشأن الاستعانة بمجلس الاعمار فى هذا الصدد ، تقرير وزارة الاقتصاد[1] الذى استنجدت فيه بالمؤسسة المذكورة قائلة : [أن مسألة تصنيع التمور وامكان أدخال هذه المادة فى صناعات مختلفة تحتاج الى بحوث وتجارب ودراسات لايمكن ان تجرى جنباً الى جنب مع الدراسات الاولية العامة التى تقوم بها مؤسسة « أرثردى ليتل » ونقترح بأن تعهد هذه الدراسات بمهندسين استشاريين عالمين من ذوى الخبرة والاختصاص بالموضوع عدا عن المسح الذى تقوم به الشركة المذكورة] •

وقد أجاب مجلس الاعمار (ووزارته)[2] على ذلك بصورة ايجابية مما يدل على أن المؤسسة المذكورة مستعدة لتتولى الامر •

وسوف نتطرق فيما يلى الى جهود مجلس الاعمار واتجاهاته فى مختلف مشاريع **تصنيع التمور** •

(١) الحرير الصناعى وكحول التمور والاعمار (١٩٥٠ ـ ١٩٥٦)

سبقت الاشارة الى مذكرة المستر « البرت كوت » البلجيكى بشأن صناعة الحرير الصناعى من كحول التمور الاثيلى ونفايات القطن وامكانية أقامة مصنع فى العراق من هذا القبيل وعدم قناعة مجلس الاعمار بصحة

---

(١) كتاب وزارة الاقتصاد ٢٠٠٣ و ٧ـ٣ـ٩٥٥

(٢) كتاب مجلس الاعمار ووزارة الاعمار ١٣١ ـ ٤٣٧٤ والمؤرخ ٥ـ٤ـ١٩٥٥

المشروع ووضعه على الرف . وذلك على أساس المداولة بين مدير الشؤون الفنية بجمعية التمور ورئيس الهيئة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار . وقد دلل الاخير على صحة رأيه (بعدم صلاحية المشروع ورفضه اساساً) مستنداً على العاملين التاليين :

١ ـ أن المادة الاولية التى تستعمل لانتاج الحرير الصناعى (Rayon Acetate) فى أوربا وامريكا هى أرخص بكثير من الكحول المستخرج من التمر . ولذلك فأن الحرير المستورد سيكون حتما أرخص من الحرير الذى سينتج فى العراق على هذه الطريقة .

٢ ـ يحتاج تأسيس المشروع الى تأسيس معامل فنية لنسج هذه المادة اذ لايمكن استعمالها فى معامل النسيج الموجودة حالياً فى البلاد لعدم استعداد هذه المعامل وعدم صلاحيتها لصبغه اذ لايمكن ان يصبغ هذا النوع من الحرير بالطرق العادية[١] .

وهكذا فأن هذا هو أول مشروع يسقط بيد المعنيين بشؤون تصنيع التمور .

ونحن ـ مع اعترافنا بخبرة رئيس الهيئة الثالثة بمجلس الاعمار ـ فاننا لا نقره على رفضه المشروع بهذه العجلة والسرعة فلابد من التريث فى مثل هذه الامور ولا سيما نحن الآن أمام مشكلة الوسائل الممكنة لاستهلاك الفائض من التمور .

(٢) الدبس وتحفظات مجلس الاعمار (١٩٥٠ـ١٩٥٦)

أبدى مجلس الاعمار استعداده للنظر فى امكان تقديم المعونة المالية

---

(١) عن مذكرة مدير الشؤون الفنية (بجمعية التمور) المؤرخة ١٥ـ٥ـ١٩٥٥

لمشروع توسيع صناعة الدبس - بالكيفية المذكورة آنفاً - واشترط أن يطمئن الى ما يأتي :

«١» أن هناك مجالا كافياً لبيع هذا الدبس فى العراق وفى البلدان الاجنبية (!!) . وسيطلب مجلس الاعمار الى مؤسسة « أرثردى ليتل » أن تقدم له آراءها حول الموضوع .

«٢» ان سعر المعدات المعروضة الى جمعية التمور (وزارة الاقتصاد) من قبل الشركة الالمانية ، المشار اليها آنفاً ، سعر معقول وان هذه المعدات تصلح للعمل وفق الطريقة الصناعية التى قد تكون الشركة الالمانية قد وضعتها بعد اجراء التجارب الصحيحة .

«٣» ان سعر كلفة صنع هذا الدبس تمكن هذا المنتوج من التنافس تنافساً ايجابياً مع المنتجات المماثلة له فى الاسواق العراقية والاجنبية .

وبناء على نقاط التحفظات المذكورة فقد اقترح مجلس الاعمار على وزارة الاقتصاد لتطلب الى جمعية التمور لتقدم الى هذه الوزارة تقريراً عن هذا المشروع تعطى فيه التفاصيل المتعلقة بالعرض النهائى المقدم من الشركة الالمانية وان تولى عنايتها بوجه خاص فى التقرير المشار اليه الى النقاط الثلاث المذكورة فى أعلاه وتؤيدها بالارقام الدقيقة ليتسنى للهيئة الفنية التابعة لمجلس الاعمار دراسة ذلك[1] .

(٣) الكحول وتعليقات مجلس الاعمار (١٩٥٠-١٩٥٦)

اقترح مجلس الاعمار على وزارة الاقتصاد ان تطلب الى جمعية التمور ان تكمل تقريرها وتدعمه بالمعلومات الحديثة حول السعر الحقيقى للكحول الصناعى وسعر كلفة الانتاج . وبعد ذلك ستقوم الهيئة الفنية الثالثة التابعة للمجلس بدراسة الناحية الاقتصادية فى تأسيس مصنع الكحول .

---

(١) الكتاب السابق ص ٢١٠ .

(٤) السكر المحول ومجلس الاعمار (١٩٥٠ـ١٩٥٦)

طلب مجلس الاعمار الاستزادة من تجرب السكر السائل (المحول) واشترط أن تقنعه الجهات المعنية بالامر بوجود سوق كاف من جهـة ، وان سعر المعدات الضرورية معقول وان سعر كلفة الانتاج يعتبر مدفساً لمثيله من جهة أخرى •

العلف الحيواني والمجلس (١٩٥٠ـ١٩٥٦)

ابدى مجلس الاعمار استعداده للنظر فى نوع المساعدة المالية التـــى يمكن أن يقدمها لمشروع صنع العلف الحيوانى من التمـــور بعد نجـاح التجارب والتحريات من الجهات المعنّية بالموضوع كافة •

منتجات التمور الغذائية والمجلس (١٩٥٠ـ١٩٥٦)

ان البروفيسور رون (Rohn) هو خبير صناعة السكر فى الهيئـــة الفنية الثالثة بمجلس الاعمار ، وقد كلف ان يمثل المجلس فى اللجنة التى شكلت لدراسة امكانيات انتاج المواد الغذائية من التمور • وقد اشير الى هذا فى مناسبة سابقة •

وفى الاخير اقترحت وزارة الاعمار بصـدد تصنيع التمـــور الاقتراح التـــالى :ـ

[لغرض التعميق فى دراسة مسألة تصنيع التمور ، لوزارة الاقتصاد ان تطلب الى جمعية التمور لتعرض اقتراحا لتشكيل لجنة تحت اشرافها تناط بها مهمة دراسة وتطوير منتجات التمور وان تقدم اللجنة منهاجاً للعمل مـــع ميزانية تخمينية لكلفة اعمالها • وان المساعدة المالية التى قد تمنح من قبـل مجلس الاعمار تكون مشروطة بتقديم تقارير شهرية منتظمـــة من اللجنـــة المذكورة يوضح فيها نوع التقدم الذى يحصل فى ميدان الابحاث طبقاً لمنهاج

الأعمال التى يجب أن يصادق عليه اول الأمر] ٠

وقد نقلت وزارة الاقتصاد ملاحظات ورغبات وزارة الاعمار الى جمعية التمور[١] ٠ وقد رحبت هذه الجمعية[٢] باقتراح الاعمار بصدد تشكيل اللجنة المنوه عنها اعلاه ٠

ولاجل الاستزادة من تنوير وزارة الاقتصاد ومجلس الاعمار (ووزارته) بموضوع تصنيع التمور ، نقلت جمعية التمور تقرير مديرها الفنى الموفد الى المانيا للدراسة والتداول مع الشركات الالمانية المناطة بها تجارب تصنيع التمور[٣] ٠

ويظهر أن طليعة نتائج جهود جمعية التمور بشأن تصنيع التمور قد ظهرت سيماؤها حسب كتاب مجلس الاعمار التالى[٤] :ـ

[الحاقا بالزيارة التى قام بها الدكتور رون خبير السكر مع الدكتور غازى حمدى من جمعية التمور الى المانية والحاقا بالتقرير الذى قدمه رون٠ نود ان نعلق بما يلى على صناعة الدبس والسكر السائل :ـ

لقد برهنت شركة « براون شفايشكه ماشفينبا وانشتالت » التى قامت بأجراء التجارب بالنيابة عنكم برهنت بتجاربها هذه ان بالامكان صنع دبس من النوع الجيد وسكر سائل مرضى بأتباع طريقتهم وعلى كل حال لم توفر المعلومات الدقيقة حتى هذه المرحلة بشأن كلفة الاجهزة والابنية وكلفة التشغيل ، ولقد خمنت شركة « براون شفايشكه ماشفينيا وانشتالت » الالمانية كلفة الاجهزة بما يقارب ال (٥٠٠٠ر٥٠٠) دينارا ٠ كما بينت بأن كلفة الاعمال الهندسية قد تبلغ ٥٪ من قيمة المكائن ٠

---

(١) كتاب وزارة الاقتصاد ١٤/٣٠٨٤ـ٤ـ١٩٥٥ ٠
(٢) كتاب جمعية التمور المرقم ٥/١٣٧٦ـ٦ـ١٩٥٥
(٣) كتاب جمعية التمور المرقم ٣٦٤ والمؤرخ ٥ـ٢ـ٩٥٦
(٤) كتاب مجلس الاعمار المرقم ١٣١ـ٢٤٩٨ والمؤرخ ١١ـ٢ـ٩٥٦

وتشتمل طريقتهم لصنع الدبس والسكر السائل على المراحل التالية :ـ

١ ـ صنع عصير أبيض مرشح •

٢ ـ تركيز العصير لتحويله الى دبس •

٣ ـ معاملة العصير المركز لتحويله الى سكر سائل •

٤ ـ معاملة اللب لتحويله الى علف للحيوانات •

ولكى تتمكن وزارة الاعمار من الوصول الى قرار نهائى بشأن امكانية تأسيس هذه الصناعة فأنها ترى من الضرورى ان تطلبوا الى شركة « براون شفا يشكه ماشفينبا وانتشالت » الالمانية أن تقدم أسعارا مضبوطة لما يلى :ـ

١ ـ جدول واسعار الاجهزة اللازمة (سى • أى • اف بصرة) لانتاج كميات متساوية من الدبس والسكر السائل وذلك بأستعمال ٨٠ طن من التمر يومياً على أن تشتمل هذه الاجهزة على كافة المكائن والانابيب والاجهزة الضرورية للمصنع بأستثناء محطتى البخار والكهرباء وان تشتمل الاسعار على كلفة الخدمات الهندسية •

٢ ـ تجهيز كافة خرائط المخططات للبنايات •

٣ ـ تقديم الخدمات لتأسيس وتشغيل المصنع على أن تشمل هذه الخدمات على اختيار وتدريب الموظفين الكفوئين وتكليف خبير بالاشراف على المعمل لمدة سنتين •

٤ ـ تقديم ضمانات للانتاج واستهلاك المواد الخام •

يسرنا ان نستلم صورا من جواب الشركة الالمانية الذى سترسله الى جمعيتكم لاتخاذ الخطوات اللازمة][١] •

وبناء على رغبة مجلس الاعمار المذكورة آنفاً ؛ قدمت جمعية التمور

نسخة من كتاب الشركة الالمانية المكلفة بعمل دراسات ووضع تصاميم لمعمل أنتاج السكر السائل والدبس .

وقدرت الشركة الالمانية قيمة المكائن والبنايات بمبلغ نصف مليون دينار ، وابدت أستعدادها لوضع المواصفات لقاء عمولة قدرها ٥ بالمائة من الكلفة المقدرة (٢٥٠٠٠ دينار) . لذلك فأن الحصول على المعلومات التى طلبها مجلس الاعمار معناه دفع هذه الاجرة .

وبناء على ما تقدم لخصت جمعية التمور رأيها بصدد تأسيس معمل لصناعة السكر والدبس من التمر بما يأتى :ـ

[... لما كانت واردات الجمعية محدودة جداً ... ترى انه بقدر تعلق الامر بها فقد قامت باجراء الدراسات اللازمة لهذه المشاريع حتى اوصلتها الى الدرجة التى ينبغى أن تتولاها الجهات المعولة المسؤولة كمجلسكم الموقر ...][1] .

وهكذا فأن مسألة مشاريع تصنيع التمور منوطة الآن بالهيئة الفنية الثالثة التابعة لمجلس الاعمار . ومشكلة التمور قائمة تستصرخ المسؤولين للاسراع بهذه المشاريع ويجب أن يكون هدفنا دائماً : (سياسة كسب الوقت) .

صناعات التمور[2] القائمة والمقترحة (١٩٦٧)

انتاج الدبس :

تتراوح كميات التمور المستعملة فى انتاج الدبس فى العراق بين (١٥ـ٣٠) ألف طن سنويا ، حوالى ٢٠٪ منها من تمور البصرة والباقى من

---

(١) كتاب جمعية التمور المرقم ٥٨٦ والمؤرخ ١٩ـ٢ـ١٩٥٦

(٢) المعلومات هنا تقبسة من تقرير مصلحة التمور العراقية لعام ١٩٦٧ ـ بغداد ١٩٦٧ . اما المعلومات الاحدث فى تاريخها فقد حصل عليها المؤلف من اتصالاته بالمسؤولين فى المصلحة .

ثمور زهدي المنطقة الوسطى ، وهناك كميات قليلة من الدبس تنتج من انـواع التمور الاخرى • ويبلغ معدل انتاج الدبس من التمر بحوالى ٧٥٪ ، ومعظم هذا الانتاج يستهلك في الداخل حيث يصل الى أكثر من ٧٠٪ من مجموع الناتج الذي يتراوح بين (١٠-٢٥) ألف طن سنويا •

تصدير الدبس :

تتراوح كميات الدبس المصدرة الى خارج العراق بين (٢٠٠٠-٤٠٠٠) طن سنويا ، وأن اهم الاقطار المصدر اليها هي سوريا حيث تستورد اكثر من ٧٠٪ من مجموع الكميات المصدرة ، يليها الاردن ولبنان ثم المانيا وانكلـترا وبعض الاقطار الاخرى ، فيما يلي جدول بكميات الدبس المصدر الى خارج العراق خلال الاربعة مواسم الاخيرة :-

الموسـم	كمية الدبس المصدر بالطن
١٩٦٢/١٩٦٣	٢١٧٥
١٩٦٣/١٩٦٤	٤٤٠٥
١٩٦٤/١٩٦٥	٤٣٠٥
١٩٦٥/١٩٦٦	٢٧١١

تحليل الدبس :

فيما يلي جدول تحليل الدبس :-

سكر	٦٣ - ٦٨ ٪
مواد ذائبة غير سكرية (وتشمل الزلال والمعادن وغيرها	٧ ٪
الرطوبـة	٢٥ - ٣٠٪
فيتـامين (أ)	٦٫١ وحدة عالمية ٪

فيتـــامين (سي)	١ ملغم ٪
ريبوفلافـين	١٨٤ر٠ ملغم ٪
نياســين	٢ر١ ملغم ٪

الكحــول :

١ ـ صناعة الكحــول :

يعتبر استخراج الكحول من التمر من الصناعات العراقية المهمة ، وهناك معملان لاستخراج الكحول من التمر ، الاول يعود الى شركة التقطـــير والمنتوجات الشرقية والثاني الى شركة الصنائع الكيماوية العصرية ، ويحتوى المعمل الثانى على اجهزة ومعدات احدث نسبيا من المعمل الاول .

تبدأ عمليات استخراج الكحول بوضع التمر فى آنية تحتوى على مـاء حار بنسبة طن واحد من التمور الى خمسة اطنان من الماء ، ويتراوح البركس فى هذا المزيج بين ١٣ـ١٥ (ويقصد بالبركس نسبة المواد الصلبة الذائبة فى المحلول الى وزن المحلول الكلي) ، وتذوب المواد السكرية فى التمـور بتأثير حرارة الماء التى يحافظ عليها بأمرار البخار بأنابيب خاصة فيه خـلال مدة لا تتجاوز العشرين دقيقة ، وبعد ذلك يفصل النوى من التمر والمــواد السليلوزية من السائل السكرى بواسطة فلاسات ، ثم يرشح المحلول فى آلات ترشيح ميكانيكية ويعقم بتعريضه الى درجة حرارة ٨٠ مئوية ، ثم يبـــرد بواسطة اجهزة تبريد اوتوماتيكية وينقل الى أحواض التخمير الاسطوانيـــة الشكل والمصنوعة من الفولاذ حيث تضاف للمحلول الكمية اللازمة مـــن الخمائر الى درجة الاشباع ولمدة لا تتجاوز ٤٨ ساعة ، ثم تفصل الخمائر من العصير المستكمل التخمير بآلات ميكانيكية (ويعاد استعمال هـــذه الخمائر فى وجبات جديدة من العصير السكرى) ، اما السائل المخمر فيقطر فـــى

اسطوانات التقطير الملائمة للحصول على كحول نقية بعد فصل المواد الغريبة عن الكحول النقية كدهون الفيوز والامترز والالدهايد • وللحصول على كحول معدومة يضاف الى الكحول النقية ٥٪ من الكحول الميثيلي و ٠٫٥ ٪من البايردين مع كمية مناسبة من صبغة بنفسجية لتفريقها عن الكحول النقية • وتجرى تعبئة الكحول النقى أو المعدوم في صفائح لغرض التوزيع والاستعمال •

٢ ـ العرق :

يستعمل الكحول النقى فى انتاج العرق ، والعرق يحوى ٥١٪ كحول والباقى ماء ومطيبات ، والمطيبات على نوعين : الاول ـ الماستيكة ـ حيث يضاف صمغ الماستيكة الى الكحول بنسبة ٨ كغم ماستيكة لكل ١٠٠ لترة من العرق ، (والماستيكة مادة صمغية تستخرج من نوع من أشجار الفستق تنمو فى منطقة واحدة فى العالم وهى جزيرة كيوس فى اليونان) والنوع الثانى ـ الياسون أو الانسون (ويستخرج من نوع من النبات ينمو فى مناطق عديدة من العالم) ويسمى هذا العرق الزحلاوى ويكون باضافة كيلوين من دهن الانسون لكل (١٠٠٠) لترة من العرق بقوة ٥١٪ • ويعبأ العرق لغرض التوزيع والاستهلاك فى قناني مختلفة الاحجام وهى قنينة كاملة تحتوى على ٧٥٠ سنتى لتر ، ونصف قنينة تحتوى على ٣٧٥ سنتى لتر وربع قنينة وتحتوى على ١٨٧٫٥ سنتى لتر •

انتاج الكحول :

ان الطن الواحد من التمور ينتج حوالى ٣٠٠ ليترة من الكحول ٩٥٪ وتتراوح كميات الكحول النقية والمعدومة والعرق الناتجة فى العراق بين (٢٫٥ ـ ٣٫٣) مليون ليترة سنويا ، وهى تفى بحاجة العراق من الكحول للاغراض الطبية والمختبرية والمشروبات الروحية والروائح •

وفيما يلي جدول انتاج الكحول النقية والمعدومة والعرق خلال السنوات التقويمية (٩٥٦-٩٦٤)٠

السنة	كحول نقية ليترة	كحول معدومة ليترة	عرق ليترة	المجموع ليترة
١٩٥٦	٢٣ر٩٤٧	٣٢٧ر٢٩٥	١ر٩٧٧ر٤٦٩	٢ر٣٢٨ر٧١١
١٩٥٧	١٦ر٠٦٩	٤٢٤ر٠٦٨	٢ر٢٠١ر٤٧٠	٢ر٦٤١ر٦٠٧
١٩٥٨	١٤ر٢١٦	٣٨٠ر٤٩٦	٢ر١٨٦ر٣١٥	٢ر٥٨١ر٠٢٧
١٩٥٩	١٤ر٢٠٠	٢٨٤ر١٨٤	٢ر٤٨٢ر٨١٢	٢ر٧٨١ر١٩٦
١٩٦٠	٣١ر٢٤٩	٥٤٥ر٧٨٥	٢ر٦٦٥ر٤٢٦	٣ر٢٤٢ر٤٦٠
١٩٦١	١٧ر٥٠٦	٥٣٩ر١٧٨	٢ر٤٧٨ر٥٣٥	٣ر٠٣٥ر٢١٩
١٩٦٢	٢٧ر٣٩٣	٨٩٧ر٠٦٢	٢ر٤٣٥ر٧٢٨	٣ر٣٦٠ر١٨٣
١٩٦٣	٢٦ر٥٢٠	٧٢٢ر٧٦٠	٢ر٢٦٤ر٩٠٦	٢ر٠١٤ر١٨٦
١٩٦٤	٣٦ر٠٤١	٧٥٧ر٢٠٦	٢ر٢١٦ر٥٣٨	٣ر٠٠٩ر٧٨٥

تصدير الكحول :

ان الامكانية متوفرة لتصدير الكحول بكميات كبيرة نظرا لتوفر المادة الخام (التمر) على مدار السنة وبأسعار منخفضة ٠ ولكن بعض العقبات تحول دون التصدير وهي في طريقها الى الحل ٠

تحليل الكحول :

فيما يلي تحليل الكحول المستخرج من التمر :

القوة ــ ٠ر٩٤ــ٠ر٩٦٪

اللون ــ بلا لـــون

الرائحة ــ خال من المواد الغريبة وبدون طعم ٠

الدهايد ـ الحد الاعلى بموجب المواصفات الانكليزية الثابتة للكحول النقى •

زيوب طيارة ـ أقل من المواصفات الانكليزية الثابتة •

المتبقى بعد التبخر ـ اقل من ٠١و٠٪ بموجب المواصفات الانكليزية الثابتة •

العلف الحيوانى :

تتراوح كميات التمور التى تفيض عن حاجة الاستهلاك الداخلى والتصدير الخارجى بين (١٠-٩٠) الف طن سنويا تبعا الى وفرة الانتاج وقلته وشدة الطلب على التمور في الاسواق الخارجية وانخفاضه ، يضاف الى ذلك كميات اخرى فى حدود الـ (١٠) الاف طن المتبقية من فضلات المكابس والتمور ذات النوعيات الرديئة والمصابة وغير الناضجة • ان هذه الكميات الكبيرة من التمور التى يبلغ معدلها (٥٠) ألف طن سنويا لابد من بيعها الى الاسواق الخارجية لمقاصد صناعية أو للعلف الحيوانى • لذلك فقد قامت مصلحة التمور العراقية بالتعاون مع عدة مؤسسات ومعاهد عراقيةوأجنبية بأجراء الدراسات والتجارب لاستعمال التمور فى انتاج العلف الحيوانى ، وبنتيجة تلك الدراسات والتجارب تم التوصل الى ما يلى :ـ

أ ـ أن عدد الحيوانات المجترة فى العراق (الغنم والماعز والبقر والجاموس) يتراوح بين (١٢-١٥) مليون رأس ، وهى تحتاج الى ما لا يقل عن مليون ونصف مليون طن من العلف سنويا •

ب ـ قلة المراعى الطبيعية فى العراق وعدم كفايتها لاعلاف هذه الاعداد الكبيرة من الماشية مما يؤدى فى بعض السنين وخاصة السنين التى يقل فيها سقوط الامطار الى موت أعداد كبيرة منها • هذا فضلا عن ضرورة توفير العلف الاحتياطي فى مناطق الرعى المختلفة وخاصة فى الباديتين

الشمالية والجنوبية لما فى ذلك من فوائد للمحافظة على المراعى الطبيعية وتحسينها من جهة ، وللمحافظة على الثروة الحيوانية وانمائها من الجهة الثانية .

جـ ـ نجاح استعمال التمور كمادة اولية فى أعلاف الابقار والاغنام والجاموس بعد خلطها بنسب متفاوتة تتراوح بين ٢٠ـ٥٠٪ بالشعير والكسبة الناتجة من الدبس والزيوت النباتية وذلك من حيث تسمين الحيوان وزيادة وزنه وكميات اللحم والشحم التى تم الحصول عليها بعد الذبح . وقد اجريت هذه التجارب من قبل قسم تربية وتحسين الحيوان فى ابى غريب بالتعاون مع خبراء مؤسسة الغذاء والزراعة التابعة لهيئة الامم المتحدة وبعثة المساعدات الفنية .

د ـ نجاح التجارب التى قامت بها مؤسسات صناعية فى بريطانيا وسويسرا ومؤسسة الابحاث الزراعية الالمانية فى انتاج علائق تختلف نسب التمور فيها بعد خلطها مع المواد الاخرى كالمولاسيس وفضلات صناعة الزيوت النباتية وصناعة تعليب الاسماك وبعض الفضلات الاخرى فى اعلاف الخنازير .

هـ ـ نجاح أستعمال التمور فى العلف الحيوانى في الاقطار الاشتراكية وبصورة خاصة فى جيكوسلوفاكيا والمانيا الديمقراطية حيث تستورد كل منهما حوالى (١٥) ألف طن من التمور القديمة لهذه الاغراض سنويا .

و ـ أن علائق التمور المستعملة لاغراض العلف الحيوانى تعتمد فى الحقيقة على نوع الحيوان والغرض من تغذيته (اغراض الحصول على اللحم والحليب ... الخ) .

وبناء عليه وبعد الاتصال ببعض المؤسسات والمعامل الصناعية فى الخارج

ووصول عدد من من العروض الخاصة بمعامل العلف الحيواني ودراستها من الناحيتين الاقتصادية والفنية ، قامت بعض المؤسسات وعلى رأسها مصلحة التمور فادخلت هذا المشروع ضمن مشاريعها الاستثمارية التي وافق مجلس التخطيط عليها ضمن الخطة الاقتصادية الخمسية الثانية وخصصت المبالغ اللازمة لتنفيذه ، وتبلغ كلفة المشروع حوالى -/٢٠٠,٠٠٠ دينار بطاقة انتاجية تتراوح بين (٥٠-٨٠) طن يوميا ويستهلك حوالى (١٠) آلاف طن من التمور سنويا . ولقد انهى المهندسون الاستشاريون الدراسة التقديرية للمشروع وبعد المصادقة على هذا التقرير يباشر عادة بوضع الخرائط والمواصفات والشروط الخاصة بتنفيذ المشروع عن طريق المناقصة العالمية .

ان هناك جهودا تبذل لقيام مشاريع متعددة لصناعة العلف تعتمد على التمور كمادة خام ، وهناك تشبثات من قبل بعض المؤسسات الصغيرة الاخرى لانشاء معامل للعلف الحيواني على نطاق محدود وللاستهلاك المحلي فقط .

الخشب الليفي المضغوط :

في عام ١٩٦٧ تم تاليف الشركة برأسمال قدره مليون دينار (٥١٪ للمصرف الصناعي و ٢٠٪ للمصلحة و ٢٩٪ للقطاع الخاص) . وشرع في وضع الحجر الاساسي في الديوانية عام ١٩٦٩ وعلى ارض اميرية . وسيعتمد المشروع في انتاجه على مخلفات النخيل كالجذوع والسعف والكرب والليف الخ .. كمادة اولية في أنتاج الخشب المضغوط .

والخلاصة يبدو للباحث أن مستقبل حل مشكلة فائض الانتاج من التمور مستقبل يبشر بالخير اذا ما خلصت النيات واتخذ العلم سلاحاً والتكنولوجيا الحديثة وسيلة لتحسين زراعة النخيل وانتاج التمور وتصنيعها .

الفصل السادس

تجارة التمور

مقدمة تاريخية :

العراق بلد النخل والتمر منذ أقدم العهود ، وكان انتاج التمور يفيض دائماً على حاجة أهله منها للاستهلاك المحلى ، وتدلنا الادلة الاركيولوجية على أنه قد تم تصدير التمور من العراق منذ الالف الثالث قبل الميلاد ، وقد جاء ذكر ذلك بصورة واضحة فى الكتابات المنقوشة على اللوحات الاثرية التي تم العثور عليها فى جنوبى العراق ، وهذا نص ما يذكره «ليونارد كنك»(١) .

[ان الالواح الاثرية التى تم العثور عليها « فى منطقة الفرات الادنى » تشهد بأن كانت هنالك مقايضة فى السلع والمنتجات بين لكش وأكد والامصار الاخرى التابعة للامبراطورية آنذاك ، ويتضح « من هذه الالواح » أنه فى مقابل أرسال الذهب أو قطعان الثيران أو الاغنام او الماعز الى بلاد اكد ، كانت اكد تبعث لبلدان منشأ هذه الواردات بالحبوب والتمور وربما بعض المنسوجات ، وان أهمية المنتوجين المصدرين ـ الحبوب والتمور ـ مسألة كثيرة الورود ، حيث يتكرر ذكر العبارتين « حبوب أكد » و « تمور اكد » فى النصوص التجارية لهذا العهد] .

ومما لا شك فيه ان هذه الاهمية التجارية للحبوب والتمور ظلت قائمة فى مختلف العهود التى مرت بالعراق(٢) .

---

(١) انظر : Kinq, Leonard, W., (A History of Sumer and Akkad), Vol. I, (Ahistory of Babylonia ond Assyria). London, 1910, p. 237.

(٢) للأسف الشديد لم تستمر الحبوب فى الحفاظ على مكانتها بسبب المشكلات الناجمة عن التحول الاشتراكى من الاقطاع الى تعميم الملكيات الفردية بتطبيق قانون الاصلاح الزراعى .

أما فى العصور الحديثة فالمعلومات المتيسرة تعود في تاريخها الى مستهل القرن السابع عشر . ومصدرها ملفات شركة الهند الشرقية[1] East Indies Co. (٥٠) فقد ورد فى احدى الرسائل المؤرخة فى ١٤-٢-١٦٢٥ ما يأتى[2] :

[فى رسالة من توماس راستل موجهة الى شركة الهند الشرقية ان احدى السفن البرتغالية قد اقلعت وفيها سبعة وثلاثون رأساً من الخيول العربية فضلا عن التمور و ..]

وجاء فى رسالة اخرى مؤرخة فى آذار سنة ١٦٣١ ، صادرة من ريتشارد بارى الى شركة الهند الشرقية [ابحرت السفينة فى الخليج العربى ... ووصلت الى هنا « ؟ » ... وقد اقلعت وهى محملة بثمانية وثمانين كيساً من التمور ...]

وفى رسالة اخرى مؤرخة فى ٢٢-١١-١٦٣٣ :

[اقلعت سفينة من الخليج الفارسى ووجهتها « سورات » وفيها الفا كيس من التمور ، وقد بيعت الكمية هذه من قبل الشركة بأسعار عالية نسبياً ...]

وعدا عن ذلك فقد كتب « المسيو روفان » ، القائم بالاعمال الفرنسى في القسطنطينية عام ١٨٠٨ ، يشكر نائب القنصل الفرنسى ببغداد قائلا [انى لاشكر اخاك جورج الذى قدم لى هذه التمور الشهيرة التى اعتبرها انا أجود ما يمكن ان يتيسر لى من هذا النوع من انواع الفاكهة . وقد اتيح لى ان اتذوق تمور مصر وتمور بلد الجريد بتونس ولكن هيهات ان تبلغ فى جودتها جودة تمور الهويدر « فى لواء ديالى » بالعراق ... واود لو كان فى

(١) انظر المصدر السابق : Dowson, op. cit.. P1, P. 42

(٢) داوسن ـ المصدر السابق ٤٣ ـ ٤٣ .

مستطاعى أن أبعث بشيء من هذه التمور الى بعض أصدقائى بباريس حتى لو كان مقدارها درزناً واحداً أو درزنين من فردات هذه التمور ...]

اما الرحالة الهولندى «نيجولت» الذى زار العراق فى عام ١٨٦٦[1] فانه يذكر لنا بأن صادرات العراق السنوية من التمور قد تراوحت بين (٤٠) الف و (٥٠) الف طن .

وظلت الامور كذلك حتى مستهل القرن العشرين حيث نجد أن الصادرات من تمور العراق فى عام ١٩٠٦ قد بلغت زهاء ٦٠ الف طن وبعد ذلك اخذت تجارة التمور تتقدم شيئاً فشيئا .

ويلاحظ ـ بطبيعة الحال ـ ان شأن تجارة التمور كان شأن ـ ولا يزال ـ تجارة السلع الاخرى . تتحكم فيها الظروف السياسية والاقتصادية المحلية والدولية سواء بسواء .

نظـرة عامـة :

من المعروف أن تمور العراق تستهلك محليا فى شتى صورها سواء كانت « خلالا » أو « رطبا » أو «تمرا» مع العلم أن الخلال والرطب يقتصر استهلاكهما فى الاسواق الداخلية لاسيما القريبة منها حيث أن نقل الحاصل الى مسافات بعيدة وهو فى هاتين الصورتين «والوقت اواخر الصيف ومستهل الخريف » وكل من الخلال والرطب سريع التلف والعطب ، صعب ويلاحظ أن خلال نوعى «البريم » و « الجبجاب» قد يستهلكان ـ او يصدران ـ فى هيأة «الخلال المطبوخ » .

وقد سبقت الاشارة الى أن اصناف التمور التجارية اربعة هى الزهدى والساير ، والحلاوى ، والخضراوى . وهذه اصناف قدمنا لكل منها وصفا مسهباً شمل صفاتها العامة وميزاتها واسواقها الرئيسية .

---

(١) داوسن ـ المصدر السابق ص ٤٤ـ٤٥ .

ولاجل تفهم مكانة التمور العراقية فى التجارة الدولية رأينا من المستحسن ان نتناول فى هذا الفصل موضوع «تجارة التمور» من حيث كميات التمور المصدرة، وأقيامها لفترة طويلة، وكذلك أصنافها، والاوعية التى تكبس فيها والبلاد التى تصدر اليها التمور حسب طرق الكبس هذه . وقد فضلنا ان نبحث فى «اسواق التمر» بصورة مستقلة كما سيأتى فى الفصل القادم .

ولما كان كبس التمور - بحد ذاته - صناعة لها أهميتها وقيمتها كان لابد من التطرق الى موضوع الكبس بشىء من التفصيل، وسيشمل ذلك أيضاً موضوع تبخير التمور الذى يلازم الكبس وهو شرط أساسى فى تجارة الصادر .

وتكبس التمور المصدرة من العراق فى الخصاف وفى الصناديق الخشبية وفى علب الكرتون وأكياس السيلوفين الصغيرة، وذلك عدا التمور الجافة التى تعبأ حسب العادة فى الاكياس .

تمور الخصاف :

تعبأ التمور فى الخصاف الذى يطلق عليه محلياً اسم « الحلانة وجمعها حلان أو حلالين » .

وتتألف الخصافة «الحلانة» الواحدة من الحصير المعمول من « خوص » السعف، ويقدر عرض الحصيرة (قبل عملها فى هيأة الخصافة) زهاء اربع عقد (بوصات) وطولها نحو خمسين قدماً [باعتبار الخصافة كبيرة] . وبعد ذلك تلف هذه الحصيرة لفاً حلزونياً بحيث تؤلف ما يشبه الاسطوانة القصيرة ذات قاعدة متسعة نسبيا، وتخاط حافات الحصيرة المتصلة فوق بعضها بخيوط معمولة من ليف النخل . ويبلغ قطر الخصافة الواحدة من الاسفل زهاء القدمين وأقل من ذلك فى قمتها، وارتفاعها وهى خالية نحو القدمين والنصف . وتملأ الخصافة تمراً الى ثلثيها وبعد ذلك يطوى قسمها الاعلى على بعضها

ويخاط بحبل رفيع معمول من ليف النخل . والعادة الجارية ان يكون وزن الحلانة نحو ٥٠ كيلو غراماً .

ويلاحظ ان الانواع الرخيصة من التمور هي التي تكبس في الخصاف ونخص بالذكر منها الساير والزهدي . وقد يكبس الخضراوي والحلاوي بهذه الطريقة اذا كان الغرض منهما للاستهلاك المحلي الشعبي .

ومما يجدر ذكره ان التمور المكبوسة بالخصاف تصدر الى اسواق الهند وباكستان واندونسيا والبلاد العربية والصين الشعبية .

الاكياس والجلود :

تصدر التمور المطبوخة (الخلال المطبوخ) في الاكياس ويكون تصديرها الى أسواق الهند والشرق الاقصى ولكن تجارتها محددة نسبياً اليوم .

أما التمور المكبوسة في الجلود ، فأنها تتمثل بوجه خاص – وبصورة محدودة – في أواسط العراق حيث يستفاد من الجلود غير الصالحة للصناعات الجلدية لكبس التمور . والجلود المستعملة هي أما جلود الاغنام او الماعز ومن الممكن أن تكبس ، هكذا ، كمية من التمور – في الغالب من الانواع الجيدة تبلغ زهاء خمسين رطلا . ويلاحظ أن بعض التمور المصدرة من أواسط العراق الى شمالي الجزيرة العربية قد تكبس في الجلود .

وقد تكبس التمور المختارة في صفائح «التنك» وتستهلك هذه التمور من قبل الملاك انفسهم وذوي قرباهم وأصدقائهم فقط .

الصناديق وعلب الكرتون :

ان صناعة كبس التمور في الصناديق الخشبية حديثة نسبياً ، حيث تستعمل الصناديق ذات سعة ٦٨ رطلا أو نصف ذلك لاجل كبس التمور فيها

بالطرق الحديثة . وكذلك يقال عن علب الكرتون ذات الرطل والرطلين .

وهنالك نوعان من طرق الكبس وهما :

(١) الكبس القديم :

ان محلات الكبس القديم للتمور تسمى بـ «الجواخين» كما سبقت الاشارة . وهى عبارة عن محلات معدة لجمع التمور .

وتقام هذه «الجواخين» فى العادة عند ضفاف النهيرات والجداول لاجل أن يسهل منها نقل التمور المكبوسة بالطريقة المتبعة . والعادة الجارية ان تجمع التمور فى هيئة كومات ثم يشرع العمال بتصنيف التمور بواسطة عزل الردىء منها عن الجيد . وبعد ذلك يتم كبسها باليد فى الخصاف الموصوف آنفا . والمجهود الجسمى هو المجهود الكفيل بهذا النوع من الكبس . وطريقة الكبس هذه قد جنت على التمور العراقية جناية كبرى عندما أتيح لجنود الاحتلال ابان الحرب العالمية الاولى (١٩١٤–١٩١٨) وما بعدها للوقوف على كبس تمورنا على الطريقة البدائية المذكورة ومن ثم قيامهم ببث الدعاية السيئة عند عودتهم الى بلادهم الاوربية .

ويلاحظ فى الوقت الحاضر شيوع المكابس الحديثة التى تعنى بالوسائل الصحيحة ـ وفق الطريقة الصحية المحبذة فى كبس التمور .

(٢) الكبس الحديث :

لقد انتشرت المكابس الحديثة فى مناطق التمور ـ خصوصاً منطقة البصرة ـ انتشاراً ملحوظاً منذ عهد قريب . والعادة المتبعة الان ان التمور ـ بعد أن يتم جذها وجمعها ـ أن تنقل رأساً الى مخازن شيدها أصحابها وفق الطرق الصحية حيث نجد أرضها مبلطة بالاسمنت ومجهزة بالمياه النقية والقوة الكهربائية . ويطلق على هذه المخازن أسم المكابس [أو الجراديغ ـ ومفردها جرداغ] .. والتمور الموجودة فى هذه المكابس هى التى يتم كبسها

حيث توضع على مناضد خشبية يجلس حواليها عمال الكبس وعاملاته حيث تصف التمور فى الصناديق الخشبية المبطنة بالورق الشفاف ثم تضغط آلياً وتسمر (وتبخر) • أو انها تصف فى علب من الورق السميك وفى السيلوفين وتوضع هذه العلب فى الصناديق • وبعد ذلك تنقل هذه الصناديق الى مخازن التصدير[1] • وتراعى فى ذلك الشرائط الصحية فى كل مرحلة من مراحل الكبس •

ومما يجدر ذكره ان هنالك مكابس وقتية (جراديغ) ومكابس دائمية والوصف السابق يخص الدائمية • أما المكابس الموقتة فأنها تشيد ـ فى العادة ـ بحيث تتخذ سقوفها من حصران القصب والقصب أو يستعاض عن ذلك بصفائح من السينكو (الجينكو) وتفرش ارضها بحصران القصب (البواري) النظيفة •

ويلاحظ أن المكابس الموقتة اكثر ما توجد فى البساتين المنتجة للتمور •

ويقدر ان عدد الكابس المؤقتة فى العراق جميعه زهاء ٦٥٠ مكبوساً (جرداغ) منها فى البصرة اكثر من نصف مجموعها •

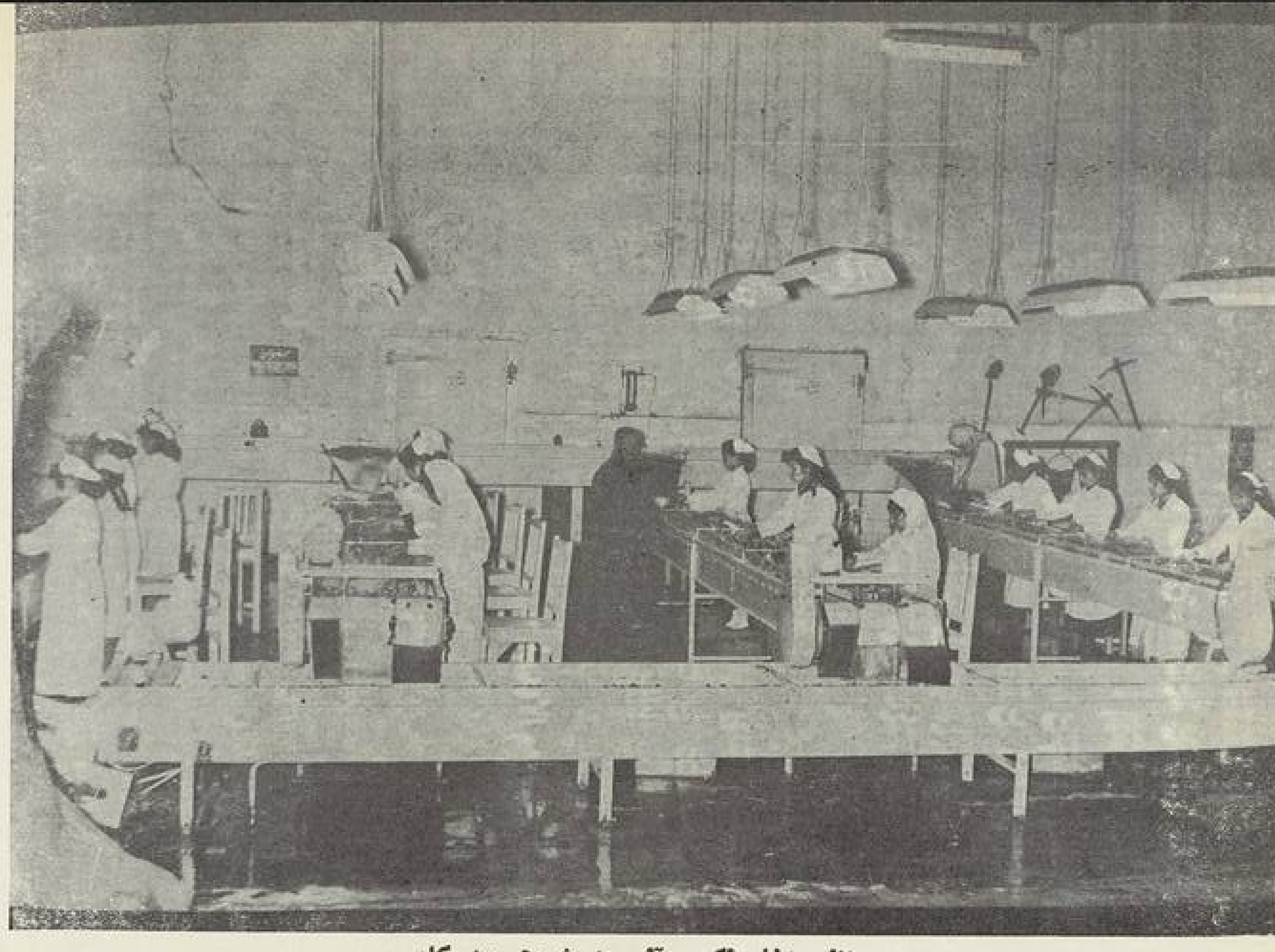
أما المكابس الثابتة (الدائمة) فعددها محدود حيث توجد بضعة عشر مكبساً منها وهى فى البصرة بوجه خاص •

وقد شيدت مصلحة التمور العراقية مكبسين نموذجيين وكذلك مبخرتين ملحقتين بهما كما سيجيء الذكر عن ذلك بعد قليل •

وجدير بالاشارة أن التمور ، بسبب مادتها السكرية الهائلة ، تصاب بحشرات صغيرة غير مؤذية اثناء الكبس أو قبله واحياناً فى اثناء النقل • ولما

---

(١) ان مرسوم جمعية التمور الانف الذكر قد منح الجمعية والسلطات المسؤولة لتفتيش المكابس ومراقبة الكبس ومنع تصدير التمور التى لا تتوافر فيها الشروط المقررة ، وخولت جمعية التمور سلطة سحب اجازات المخالفين من المكبسين والمصدرين •



منظر داخلي لمكبس آلي حديث وهو من مكابس
مصلحة التمور العراقية .

كانت الدول المستوردة تهتم كل الاهتمام بفحص المواد الغذائية عند وصولها في موانيء الاستيراد • فقد صادف أن رفضت التمور العراقية المصدرة الى الولايات المتحدة • وبعد ذلك حصل مثل هذا بالنسبة الى كندا • وهكذا كان لابد من اتباع طريقة لتخليص التمور من تلك الحشرات • وهكذا كان اللجوء الى تبخيرها وفق الطرق الصحية باستعمال المواد الكيماوية قاتلة الحشرات بالوسائل الالية كما سيجيء الذكر •

المفصل في صناعة كبس التمور

نظراً لاهمية منطقة البصرة من ناحية انتاج التمور وكبسها من جهة ولتوفر المعلومات الموثوقة عنها لدينا وامكان اتخاذها اساسا لصناعة كبس التمور في العراق من جهة اخرى فاننا ندرج في ادناه معلومات تفصيلية عن صناعة الكبس في البصرة[1] •

١ ـ المكبسون :

قبل ان تضع الحكومة العراقية الانظمة والتعليمات للاشتغال بكبس التمور وتجارتها كانت صناعة كبسها وتصديرها بالصناديق حرة يتعاطاها كل من يأنس في نفسه المؤهلات الكافية ومن جملتها :ـ

أ ـ المقدرة المالية لشراء الصناديق والورق والمسامير والاطواق الحديدية من الخارج لحسابه الخاص أو من المستوردين الاخرين • ودفع السلفة الى العمال والملاكين مقدما ليأمن حضور العمال في المكبس عند الحاجة ومن جلب الملاكين تمورهم اليه في موسم الكبس ودفع نفقات تشييد المكبس وايجار ارضه ودفع اجور العمال واثمان التمور في أوانها ثم انتظار تصريف تموره في الخارج وتحويل أثمانها اليه •

ب ـ النفوذ الاجتماعي الذي يمده بالسيطرة على العمال لادارتهم وتأمين

(١) هذه معلومات واردة في الطبعة الاولى من هذا الكتاب (طبعة ١٩٥٦) ومقتبسة في الاصل من تقرير معاونية المنطقة الجنوبية لموسم ١٩٥٠ •

اشتغالهم بالكبس المتقن واحضار العدد المتعاقد عليه من العاملات والعمال •

ج ـ الخبرة الكافية فى شؤون التمور والكبس والتى تمكنه من القيام بالكبس كبسا متقنا يكفل تصريف التمور فى الاسواق التى تصدر اليها •

د ـ العلاقات التجارية مع الاسواق الخارجية ووجود وكلاء فى تلك الاسواق يعتمد عليهم ويرعون تموره ومصلحته ويسعون لتصريف تموره بأحسن الاسعار والذين سيتحرون اسواقا جديدة • وله علاماته التجارية الفارقة وهى معروفة فى الاسواق الخارجية ولها قيمتها التجارية لدى محلات الاستهلاك •

هـ ـ مركزه التجارى الذى يساعد على تأمين شحن كمية من تموره فى المدة الاولى أو الثانية الى الاسواق الخارجية ليستفيد من اثمان الارساليات الاولية الى الاسواق الموسمية التى عادة تباع بأسعار عالية وهى المدتان اللتان يزاحم من اجلهما المكبسون بعضهم بعضا بشتى الطرق والوسائط •

و ـ واذا لم يكن من التجار الذائعى الصيت وليست له علاقات تجارية او وكلاء أو علامة فارقة معروفة فى الخارج فعلى الاقل يجب ان يكون ملاكا وخبيراً بالتمور وكبسها وهى الصفات الكافية لان يكبس ويبيع ما يكبسه الى الشركات المصدرة التى تشرف على كبسه واذا اقتنعت بجودته اما تضع عليه علاماتها الفارقة واما تبيعه وعليه علامة المكبس لثقتها بجودته • وعند بيع ما يكبسه الى الشركات المصدرة فى العراق يقبض المكبس ثمن تموره بعد تسليمها على ظهر الباخرة فى البصرة وحيث ان الكثير من المكبسين كانوا يصدرون تمورهم لحسابهم الخاص بغية تثبيت علاماتهم الفارقة فى الاسواق الخارجية وكان لهم وكلاء لتصريفها وكثيرا ما دخلوا فى منازعات حقوقية مع وكلائهم فى لندن نظرا لتلاعب بعض الوكلاء بمقدرات التمور الموجودة لديهم فى الخارج تحت رحمتهم وكان يزداد تحكم هؤلاء الوكلاء عندما يطلب اليهم المصدر أن يدفع سلفة اليه على حساب التمور الموجودة لديهم • وكان

هؤلاء الوكلاء مسؤولين عن الكوارث التي حلت بكثير من تجار التمور ، ورب ارسالية لم تربح حسب بل ان المصدر كان يرغم أن يدفع اجور اتلافها وباقي حساب الوكيل علاوة على أقيام التمور • وقد كانت اغلب الكوارث التي اصابت تجارنا عن يد وكلائهم في انكلترا وهم شركة «اجرفوروفوتر» المحدودة وشركة اى ، سوري ، وشركة كوبنكيان اخوان المحدودة ، وشركة حوريش المحدودة ، وشركة هاملتن شيلي ، وشركة اندروويز ، وشركة حمص ، وشركة هاسم المحدودة ، وشركة هوث المحدودة وغيرها من الشركات التي تتعاطى تجارة الاثمار والمواد الغذائية •

وعلى اثر هذه الحالة التي زعزعت الاسواق وضعضعت ثقة المكبسين بنتائج تجارتهم وسببت افلاس بعض المكبسين وتوقف آخرين عن الكبس ، ولقلة الطلب على التمور في الداخل والخارج ولقلة الايدي التي كانت تتعاطى كبسها هبطت الاسعار هبوطا كبيرا وأصبح المكبس والملاك على السواء الاول عاجز عن الكبس والثاني عاجز عن اعمار اراضيه وسد نفقاته وأمور معيشته ، فتدهورت اقيام اراضي النخيل وخرجت بعضها من حوزة اصحابها وان كثيراً من بقيتها قد رهنت أكثر من رهينة واحدة فأخذت الحالة تتردى من سيء الى أسوأ مما اضطر الحكومة الى اتخاذ التدابير الناجعة ووضع الانظمة والتعليمات لأصلاح الحالة ومعالجة الوضع المتردي • وبعد ان ثبت بأن جمعية مكبسي التمور لاتستطيع اصلاح هذا الوضع ، كما وان لجنة التمور ايضاً فشلت في تحسين الحالة في سنة ١٩٣٩ ، تقرر ان يعاد النظر في قضية التمور من اساسها وابدلت لجنة التمور بجمعية التمور ووضع مرسومها وانظمتها ومن جملتها «نظام الاشتغال بكبس التمور وتصديرها رقم (٦١) لسنة ١٩٤٠» ومنه يتضح بأن المؤهلات اللازمة لكبس التمور وتصديرها بالصناديق هي :-

أولا - ان يجاز المكبس من قبل جمعية التمور •

ثانياً ـ أن يكون طالب الاجازة شخصاً حكمياً أو محلا تجـاريا او شخصية لها علاقة سابقة بتجارة التمور أو ملاكا أو تاجراً حسن السـمعة وذا مالية كافية •

ثالثاً ـ وأن لا تمنح الاجازة لمن صدر فى سنتين متواليتين تموراً قد أساءت بسمعة التمور العراقية أو غش أو اضر بتجارة التمور أو خالف أحكام مرسوم جمعية التمور أو الانظمة الصادرة بموجبه •

هذا وقد منع النظام المذكور تصدير التمور المكبوسة بالصناديـق أو بالاوعية الكيفية الاخرى الا بأجازة خاصة من جمعية التمور عن كل ارسالية، ثم فوض معاقبة المخالف بسحب اجازته للسنة الممنوحة من اجلهـا أو عدم تجديدها •

غير انه عند سن مرسوم جمعية التمور رقم (٦) لسنة ١٩٣٩ واعـادة تنظيم لجنة التمور فى شخص جمعية التمور رأت الحكومة العراقية بأنه مهما كانت التدابير المتخذة لتحسين الكبس والسعى لرفع مستواه سوف لا تثمـر فى وقت سادت العالم ظروف حربية انقطعت فيها خطوط المواصلات التجارية وأصبحت الدول غير واثقة من كيانها فحملت شركة اندروويير فى لندن على أخذ أحتكار تمور البصرة وشراء جميع التمور الصالحة لكبس الصندوق لمدة معينة ثم بعد تجربة السنة الاولى كلفت هذه الشركة بشراء جميع تمور البصرة الصالحة للكبس بالصناديق وبالاوعية الاخرى بأسعار معينة • وقد منحـت الشركة المذكورة بهذا الاحتكار حق كبس وتصدير التمور ، لذلك فانها آلت على نفسها الاستعانة بالمكبسين ، وأخذت توزع عليهم كمية من الصنايق كل حسب مقدرته ومؤهلاته ، على أن يقوم المكبسون بكبسها حسب طلب الشركة ويسلموا لها مكبوساتهم على ظهر الباخرة ، ويستلموا أثمانها فى العراق ماخلا نسبة معينة عن عمولة المكبس تبقى موقوفة لحين تفريغ التمور فى الموانـىء

الخارجية والكشف عليها ، فاذا وجدت رديئة أو فيها عطب فى الكبس فرضت على صاحبها السماحات وحسمت مما تبقى له من العمولة والا دفعت له عمولته كاملـــة •

ان استمرار الظروف الحربية وشدة خطورة البحار بالاعمال العدائية كل ذلك أثبت بأن الاحتكار فى البصرة نجح الى حد ما اذ بدونه ما أستطاع العراق ان يصدر تموره الى الاسواق الخارجية البعيدة أثناء الحرب لذلـــك مددت الاتفاقية الاولى ثم جددت ثلاث مرات وكانت الاخيرة نافذة المفعـول لغاية يوم ١٣-٨-٩٥٢ •

وبهذه المناسبة نذكر بأنه بناء على وجود الاحتكار فى كبس وتصريـف تمور البصرة ولان المكبس كان يقوم الان بشراء وأستلام التمور من الملاكين نيابة عن الشركة المحتكرة ويكبسها لحساب شركة الاحتكار فقد نتج عن هذه الطريقة حالات فى كبس التمور لم يكن لكبس وتجارة التمور عهد بها وهى:

أولا ـ بدلا من أن يصدر المكبس تموره لحسابه أصبح يسلمها الـى الشركة فى البصرة على ظهر الباخرة •

ثانياً ـ أنقطعت بهذه الطريقة علاقات التجار والمصدرين والمكبسيـــن التجارية مع الاسواق الخارجية • وقد رأينا اليوم نتائجها الوخيمة حيث ضاعت على التجار العراقيين الخبرة التى اكتسبوها فيما مضى •

ثالثاً ـ أصبحت اجازة الكبس منوطة بالمحتكر «أندروويز سابقاً والعراقية اليوم» فاذا لم يوافق المحتكر على تشغيل مكبس فى كبس التمور لا تتمكـن الجمعية من ارغامه على ذلك واذا ارغم فأنه بوسعه تخفيض كمية صناديق ذلك المكبس الى درجة لا يستفيد من الكبس لقلتها •

رابعاً ـ بدلا من أن تعرض التمور بعلامات المكبسين التجارية الفارقة على الاسواق الخارجية أصبحت جميع التمور تعرض على المحتكر وأضحـــى

التجار لا يهتمون بعلاماتهم الفارقة كثيراً سوى أنهم كانوا يقومون بالكبس لشركة الاحتكار التي أقتصرت على نوعين فقط وهي الممتاز والمعدل الجيد .

المكابس ـ كلمة خاصة واستدراك التطور التاريخي :

لكل مكبس مجاز الحق بفتح أي عدد يحتاجه من المكابس الوقتية أو الثابتة حسب حاجته وكميته من الصناديق ، على ان تستوفي المكابس التي يفتحها الشروط الصحية المنصوص عليها في قانون الوقاية الصحية العامة رقم (٦) لسنة ١٩٢٩ والانظمة والتعليمات الصادرة بموجبه . ومنذ سنة ١٩٢٨ وجهت الحكومة عنايتها الخاصة الى المكابس وأصدرت بموجب الفقرة (٦) من المادة الثانية من قانون الوقاية الصحية العامة بيان مراكز كبس التمور في لواء البصرة ؛ الصادر من مديرية الصحة العامة بتاريخ ٢٠ مايس سنة ١٩٢٨، ثم ألغي وأصدر « نظام مكابس التمر (الجراديغ) رقم (٤) لسنة ١٩٣١ ، وألحق بهذا النظام بجملة تعليمات وضعتها مديرية الصحة العامة وجميع هذه التشديدات كانت من أجل تأمين كبس التمور بصورة صحية ونظافة المكابس وتأمين صحة العمال وتلقيحهم ضد الجدري وجميع الامراض السارية وتعيين مفتشين وممرضات وموظفين صحيين بهيئات سيارة تقسم منطقة الكبس ما بينهم لاجل التجوال بين المكابس ، واسعاف مرضاه من العمال بالمعالجات الاولية ، والتأكد من نظافتهم ونظافة المكابس وراحة مساكنهم ، ونقاوة مياه شربهم الى غير ذلك من أمور نظافة المكابس وصحة العمال . وكانت قبل الحرب تحتم الاخيرة انظمة الوقاية الصحية على تجهيز العمال بألبسة خاصة وتغطية التمور واشتغالها في غرابيل معدنية مثبتة على مصطبات خشبية مرتفعة عن الارض بحيث لا يمس التمر الارض غير ان وقوع الحرب الاخيرة ، وقلة المواد الانشائية والخشبية والاقمشة ، أخرت تقدم المكابس في هذا المضمار وأصبحنا لانرى فيها شيئاً من المصطبات والغرابيل والالبسة الا ما بقي لدى المكبسين من فضلات

السنين السابقة وأغلبها بالية تحتاج الى تجديد وترميم • ويلاحظ بأن دوائـــر الصحة قبل نحو ربع قرن كانت تتساهل فى أمر المصطبات المرايـــــــل والالبسة ولكنها تشدد فى النظافة ومراقبة صحة العمال بلا هوادة ولم تسـمح لغير العمال الملقحين والصحيحى الابدان من دخـول المكبس • وفى ١٩٥٥ صنفت مكابس التمور فى البصرة الى ثلاث درجات وهى :ـ

أ ـ المكابس الموقتة :

وتشيد فى مناطق النخيل قريبة من البساتين التى تنتج التمور لسهولـة استلام التمور من الملاكين وهى عبارة عن قطعة من اراضى النخيل تتراوح مساحتها بين الجريبين أو الثلاثة واقعة على نهر كبير يسهل وصول السفـن والقوارب اليه • تؤجر القطعة الى المكبس بأجرة موسمية تتراوح بين ٥٠ ـ ١٠٠ دينار حسب اهمية الموقع وجودة تمور المنطقة ، وتسور هذه القطعـــة بسياج من القصب ، ثم يشيد فى اطرافها من داخل السياج سيباط على طول جدران السياج حيث يجرى العمل فى فيئها ويشيد فيها عدة غرف كدائـرة الكاتب ومسكنه ومخزن للورق والخشب والمصابيح الى غير ذلك • وجميع هذه الابنية تبنى من القصب وحصران القصب والجندل • وحيث ان مـــدة الكبس فى هذه المكابس الموقتة تنتهى فى نهاية شهر تشرين الثانى قبل هطول الامطار ولان شكل انشاء هذه المكابس لايقى التمور من الامطار والاوحال ولا يقى العمال منها ومن البرد ، لذلك يضطر المكبسون الى الاشتغال ليلا ونهاراً فى مدة الكبس حتى ما بعد منتصف الليل وتزود المكابس اما بتأسيسات كهربائية موقتة واما بمصابيح تشغل بالبانزين ليتسنى للعمال مواصلة عملهم ليلا •

وقد بلغ عدد المكابس الموقتة فى الفترة بين سنة ١٩٤٧ و ١٩٥٤ زهاء سبعة وسبعين مكبسا موقتا من جملة ١٢٦ مكبسا وجميعها مشيدة على الشكل

السالف بيانه آنفاً وتتغير مواقع هذه المكابس غالبا حسب رغبة المكبس ويجرى كشفها سنويا كلما طلب فتحها • غير انه بالنظر للقيود الصحية فأنه قد يمنع أحياناً فتح مكابس موقتة فى مناطق البلديات •

ب ـ المكابس الدائمية :

وتشيد فى مختلف المناطق بالحجر وتسقف بالاخشاب أو الحديد وتبلط ارضها ويجعل لها مجارى ، لاجل غسلها وتصريف المياه القذرة والاوساخ وتبنى فيها غرف كافية لادارة العمل وخزن المواد والتمور واواوين لاجل اشتغال العمال وجميع هذه الاماكن واقية ضد الامطار والاوحال والبرد بحيث يستطيع العمال الاشتغال فيها اثناء الشتاء بينما تستمر المراقبة الصحة لها طيلة مدة اشتغالها • وقد بلغ عددها (١٩٤٧ـ١٩٥٤) ٣٧ مكسبا دائميا منها ما يقع ضمن مناطق البلدية ومنها فى خارجها ، وهذه مواقعها :ـ كوت السيد ـ الصالحية ـ العجيراوية ـ التنومة ـ كردلان ـ المعامر ـ الكباسى ـ أبو مغيرة ـ الصنكر ـ الحمزة ـ حمدان ـ مهيجران ـ محولة الزهير ـ البراضعية ـ الماجدية ـ كرمة علي ـ مدير ـ رباط الكبير ـ العشار ـ شارع دينار ـ العشار رباط الصغير ـ العشار ـ الخندوق ـ العشار ، الخورة ـ البصرة محلة البلوش •

وفى كل سنة تحصل زيادة فى عدد هذه المكابس وذلك لان كلفة تشييد المكابس الموقتة خسارة على الكبس لايستفاد منها بينما المكابس الدائمية اقتصادية أكثر وان كانت كلفتها باهظة ، غير انه اذا اخذنا بنظر الاعتبار كلفة الحصران والقصب التى يبنى بها المكبس الموقت ودور العمال فى كل سنة • وتتلف ويشترى غيرها فى كل سنة ثم كلفة بنائها واجرة الارض والخ• جميعها مصاريف مستهلكة سنويا بينما المكبس الدائمى [١] يبقى ملكاً للمكبس

---

(١) حسب احصاء ١٩٥٥ بلغ عدد المكبسين ٧٨ وعدد المكابس ١١٠ •

لعشرات السنين يستفيد منه بكبس تموره ويؤجره عند الحاجة باجرة باهضة تراوح بين ١٥٠ و ٣٠٠ دينار حسب قرب المكبس وبعده • لذلك يلاحـــظ بأن المكابس الدائمة فى زيادة مستمرة ، ونية المكبسين متجهة الى بنائها كلما تيسرت لهم المواد الانشائية •

المكابس الدائمية الثابتة (قبل ١٩٥٧) :

ويقدر عددها بالاثنى عشر مكبسا موزعة ، منها مكبسان لشركة هلس اخوان فى كوت السيد ، ومكبس واحد للشيخ عبدالقادر باش اعيان فـى الصالحية ومكبس لشركة الخليج التجارية فى نهر حسن فى الكباسى ، ومكبس للشـــركة الافريقيـــة فى حمـــدان ، ومكبس لفرنك صايغ ، ومكبس لشركة اندرووير ، ومكبس لشركة اصفر فى رباط الكبير ، ومكبس لشركة مارين أخوان فى الصوفية • ومكبس ليعقوب بولص فى رباط الصغير ،ومكبس لشركة سيمون غريبيان المحدودة فى الخندق ،ومكبس لمجيد سلومى فـى الخورة • وهذه المكابس انظم بكثير من المكابس الدائمية ، وهى التى كانت تزود بالمصطبات والملابس وكانت تعتبر مكابس نموذجية ويحق لها الاشتغال الى أمد غير محدود باعتبار ان كبس السيلوفين يجرى فيها ، وهو من انواع الكبس الذى يستغرق وقتا طويلا ويتفرغ اليه المكبس بعد الانتهاء من الكبس العادى • وجميع هذه المكابس ملك الى المكبسين الذين يشغلونها ومشيدة قبل الحرب الاخيرة ما خلا مكبس مجيد سلومى فى الخورة الذى أصبح ثابتـــا وشيد خلال بضع السنوات الاخيرة •

ملاحظات عامة عن الكبس :

مما يؤسف له ان جمعية التمور حديثة نسبة الى التمور وتجارتهـــا القديمة العهد ولا توجد لديها سجلات تبين تاريخ هذه التجارة وانواع التمور

واصنافها كما كانت تصدر الى الاسواق الخارجية • وقد بذل المسعى كثيرا للوقوف على نبذ تاريخه من سجلات الشركات القديمة ولكن صعوبة تحرى سجلات هذه الشركات لم تشجع على مواصلة هذه الدراسة لذا مما يؤسف له جدا بأن تاريخ تجارة التمور القديم سيندرس مع الوقت ولا تظهر معالمه بمستمسكات قاطعة وتبقى لدينا كما هو حاصل الآن بالاحاديث المنقولة على السن الخبراء والاستنتاجات المنطقية والنتف الشاردة من المعلومات هنا وهناك •

ومن التحرى الذى أجرى فى البصرة ظهر بأن شركة هلس اخوان قد تأسست فى البصرة فى سنة ١٨٨٨ • ومنذ تأسيسها كانت تتعاطى تجارة كبس وتصدير التمور فى الصناديق ، مما يؤيد صحة الخبر القائل بأن تجارة التمور بالصاديق قد مضى عليها أكثر من سبعين سنة ، منذ ان أسست ، مع الاقطار الاجنبية •

وبالنسبة للتمور التجارية للانواع الرئيسية الثلاث وهى الحلاوى والساير والخضراوى ، كانت أسواق امريكا حتى سنة ١٩١٤ لا تعرف غير الحلاوى ، وفى تلك السنة كبس وصدر لها ١٠٠٠٠ صندوق من تمور الساير والخضراوى ومنذ تلك السنة ثبت الساير أقدامه فى أمريكا غير انها لم تمل قط الى الخضراوى ؟ وقلة الطلب على الخضراوى وغلاء اسعاره نسبة الى بقية التمور فى ذلك العهد وقلة منتوجه لم يشجع التجار ان يصدروه الى أمريكا بعد تجربة سنة ١٩١٤ من قبل شركة سيمون غريبيان وأنتيباس •

وفى سنة ١٩٢٤ كبس تيودور جيوكولاس ٣٠٠٠ صندوق حلاوى مفشق وصدرها الى امريكا فكانت عليه رغبة خاصة وصمد هذا النوع فى وجه ذلك السوق وفى السنة الثانية «١٩٢٥» كان معظم المكبسين لاسواق امريكا قد استعدوا لهذا النوع من الكبس ومن جملتهم شركة هلس اخوان اذ صدروا فى تلك السنة ٤٧٨٥٩ صندوقا و٢٥٪ منها كانت مفشقة •

وقد كان الكبس القديم بالصندوق مغلفاً بورق المشمع الابيض الحليبي اللون وكان الصندوق الحالى وزنته ٧٠ ليرة يكبس صفا قطعة واحدة دون أن يتخلله ورق المشمع كما يجرى الآن • وفى سنة ١٩٣٢ كبس تيودور جيوكولاس الصندوق الحالى بقسمين كل قسم مغلف على حدة وقد عرف الكبس بأربعة وستة أقسام فى سنة ١٩٤٠ •

أما كبس السيلوفين التجارى فقد ابتدأ به محل « عبدالرزاق طه العمر » فى ١٩٣٦ وصدره الى استراليا وانكلترة وقد كان معروفا فى العراق قبل ذلك بكثير ولكنه لم يصدر بمقياس تجارى •

كما وان الكبس بالكارتون كان معروفاً منذ نحو خمسين سنة ولكنه لم يكن تجارياً • ولا يفوتنا ان نذكر بأن الطلب فى القديم كان على انصاف الصناديق وكانت لها تجارة رابحة فى جميع الممالك • وقد عرفتها الاسواق منذ سنة ١٩٢٥ بواسطة شركة هلس اخوان كما سلف الذكر •

وادرج فيما يلى انواع الكبس المعروفة فى البصرة قبل ١٩٥٢ : ـ

أ ـ الجبجاب والبريم :

تغلى هذه التمور وهى فى حالة الخلال وتنشر تحت السماء فى ليالى الندى ومغطاة بحصيرة واحدة حتى تجف ثم تعبأ بالاكياس التى زنتها ٧٥ كيلو ويجرى ذلك فى جواخين البساتين واسواقها الهند فقط •

ب ـ الديرى :

ان تمور الديرى جسبة نوعا ما لذا فأنها لا تكبس بل تعبأ فى خصافات زنتها ٣٠ حقة و ٥و٢٧ حقة استانة وتجرى تعبئتها فى الجواخين • أما اسواقها فهى بعض موانىء الخليج والبحر الاحمر والهند ويصدر منها زهاء ٢٠٠٠ طن سنويا وما تبقى ٢٠٠٠ طن أخرى تستهلك فى لوائى العمارة

والكوت ولا تستلم منه شركة الاحتكار شيء لعدم وجـود طلب عليـه من الخارج .

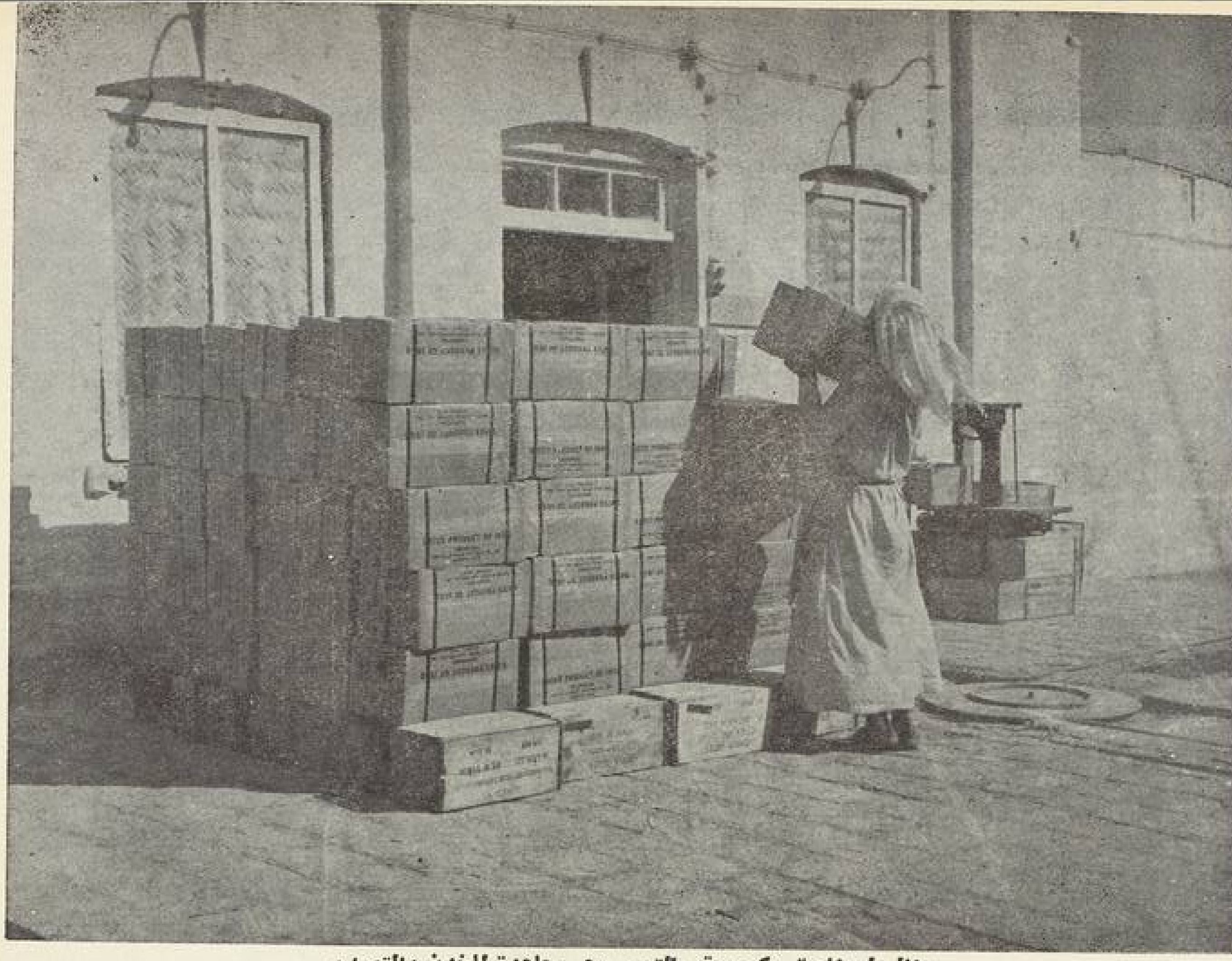
ج ـ زهدى البصرة :

ويكبس فى الخصاف المعـروف بالانصيفى ـ أى نصف من ـ وتزن خصافته ٣٠ او ٢٧و٥ أقة استانة ويصدر الى الهند فى ابتداء الموسـم وحيث انه بشرة الموسم وأول التمور المصدرة الى الهند فأنه عادة يباع بأسعار جيدة . ويجرى كبسه فى الجواخين ويشترى وكان يصدر مباشرة دون ان يترك المجال لعرضه على شركـة اندرووير محتكرة تمور البصرة «حتى١٩٥٢» وكانت تستوفى عمولتها عليه دون ان تستلم منه شيئاً .

د ـ الحلاوى والساير والخضراوى : (قبل ١٩٥٢)

وتكبس بالاشكال التالية ، أدرجها حسب قدميتها :

الجبس ـ تنظف التمور من عنوقها ومن الغبار العالق بها وتبخر ثم يملأ بها الصندوق الاعتيادى ويضغط عليه ضغطا خفيفا بحيث تبقى التمـور رخوة يمكن حلها عن بعضها دون التصاقها ويكون الصندوق مبطناً من الداخل بورق المشمع . ويزن هذا الصندوق ٥٠ ليبرة . لا يوجد عليه طلب الآن لقلة الكمية التى يسعها الصندوق من جهة ولوجود النواة فيه غير انه يكبس من الحلاوى زهاء الالفى صندوق سنويا تصـدر الى الولايات المتحـدة الامريكية بطلب خاص من المعامل التى تشتغل فى اعادة كبس التمور هناك وطليها بمواد سكرية ومزخرفة . وقد قيل بأن هذا النوع كان أول أنـواع الكبس قبل أن تبتدىء مكابس البصرة التمور فردة فردة ولكن لم يعثر على سجل يبين تصدير هذا النوع من الكبس منذ سنة ١٩٠٦ فاذا كان هذا النوع معروفا قديماً لابد وان كانت له أسواق قبل هذا التاريخ .



منظر لصناديق مكبوسة بالتمور وهى جاهزة للخزن والتصدير

الكبس الاعتيادى : (قبل ١٩٥٠)

يبطن الصندوق بورق المشمع من الداخل ثم تنظف التمور من عذوقها ومن الغبار ، وتصف فردة فردة بدون تفشيق ويضغط مرتين ضغطاً جيداً الاولى عند وصول العاملة الى منتصفه والثانية بعد انجاز كبسه • ويزن هذا الصندوق ٧٠ ليبرة • ويعتبر هذا النوع تطورا وتحسنا فى الكبس على طريقة « الجبس » السالف بيانها •

أنصاف صندوق الكبس الاعتيادى : (قبل ١٩٥٠)

وهو نفس طريقة الكبس بالصنف الكامل وكانت له تجارة رابحة ما قبل سنوات ١٩١٤-١٩١٨ ولكنها تدهورت ونبذت بعدها وبعد كساد سنوات ١٩٢٢-١٩٢٤ ولان كلفته أكثر من الصندوق الكامل وزن ٣٥ ليبرة •

الكبس الاعتيادى المفشق : (قبل ١٩٥٠)

وهو لا يختلف عن الكبس الاعتيادى سوى ان تموره مفشقة •

الكبس النصفى : (قبل ١٩٥٠)

وهو لا يختلف عن الكبس الاعتيادى المفشق سوى أنه عند اكمال كبس نصفه يغلف النصف التحتانى بورق المشمع ويضغط ثم يكبس النصف الفوقانى بورق المشمع منفردا بحيث يكون كل نصف مغلفاً لوحده ومنفرداً عن النصف الثانى ويزن النصفان ٧٠ ليبرة •

الكبس الربعى : (قبل ١٩٥٠)

وهو ايضا لا يختلف عن الكبس الاعتيادى المفشق غير انه بعد ان يبطن الصندوق بالورق يكبس ربعه ويفرش عليه ورقتان ثم الربع الثانى وتفرش عليه ورقتان ثم الربع الثالث وتفرش عليه ورقة واحدة عند فتح الصندوق يكون كل ربع له ورقة تعزله عن الربع الذى فوقه والربع الذى تحته • ويزن هذا الكبس ايضا ٧٠ ليبرة •

الكبس السدسي :

وهو مشابه للكبس النصفي والربعي سوى انه بعد تبطين الصندوق باورق المشمع تضع العملة ورقة عامودية تحت الصفين الاولين وهكذا تقف ورقة تحجز بين كل صفين حتى انجاز كبس الصندوق • والغاية من هذا النوع هو عند فتح الصندوق يستطيع الانسان حل كل سدس عن الآخر بسهولة ويتطلب هكذا الكبس انتقاء تمور خشنة طويلة بحيث كل اثنى عشر فردة طول الصندوق لتسهل قسمتها كل صفين سدس •

كبس الكارتون :

كانت قبل الحرب تستورد كميات كبيرة من علب الكارتون زنة الواحدة ليبرة واحدة بعلامات مختلفة تطبع اشكالها حسب طلب التجار وبعلاماتهم الفارقة • ولكن الاحتكار «حتى ١٩٥٢» قد قضى على هذا الكبس بسبب قلة مواد التغليف ولان المحتكر كن يحتاج الى تمور مكبوسة بالصناديق لمقصد اعاشة الممالك الجائعة بعد الحرب الاخيرة وكن لا يهتم بالكبس الجذاب • وكان كبس الكارتون فيما مضى على انواعه معروفاً منذ خمسين سنة ويعتبر أول نوع من الكبس المحسن والجذاب ولم تنجح تجارته في السابق نظراً لقلة الضغط المستعمل في كبسه وكنت تسرب اليه الحشرات وخاصه السوسة • ولم يزل لدى بعض الشركات مئات الالوف من علب الكرتون من فضلات الكبس السابق •

الكبس بالسيلوفين :

تكبس التمور بالسيلوفين بأشكال متعددة منه الاعتيادي ويكون مكعبات تراوح أوزانها حسب رغبة الاسواق ومنها ما يحشى بالجوز واللوز أو تثرم مع التمور وتصب بقوالب صغيرة وتغلف بورق السيلوفين أو ما يحشى بالجوز واللوز وتغلف كل فردة منفردة ومنها المشكرة وهي التمور المحشوة بالجوز

أو اللوز ثم تتطلى بالقهوة أو الشكر السائل وتصف بعلب صغيرة .

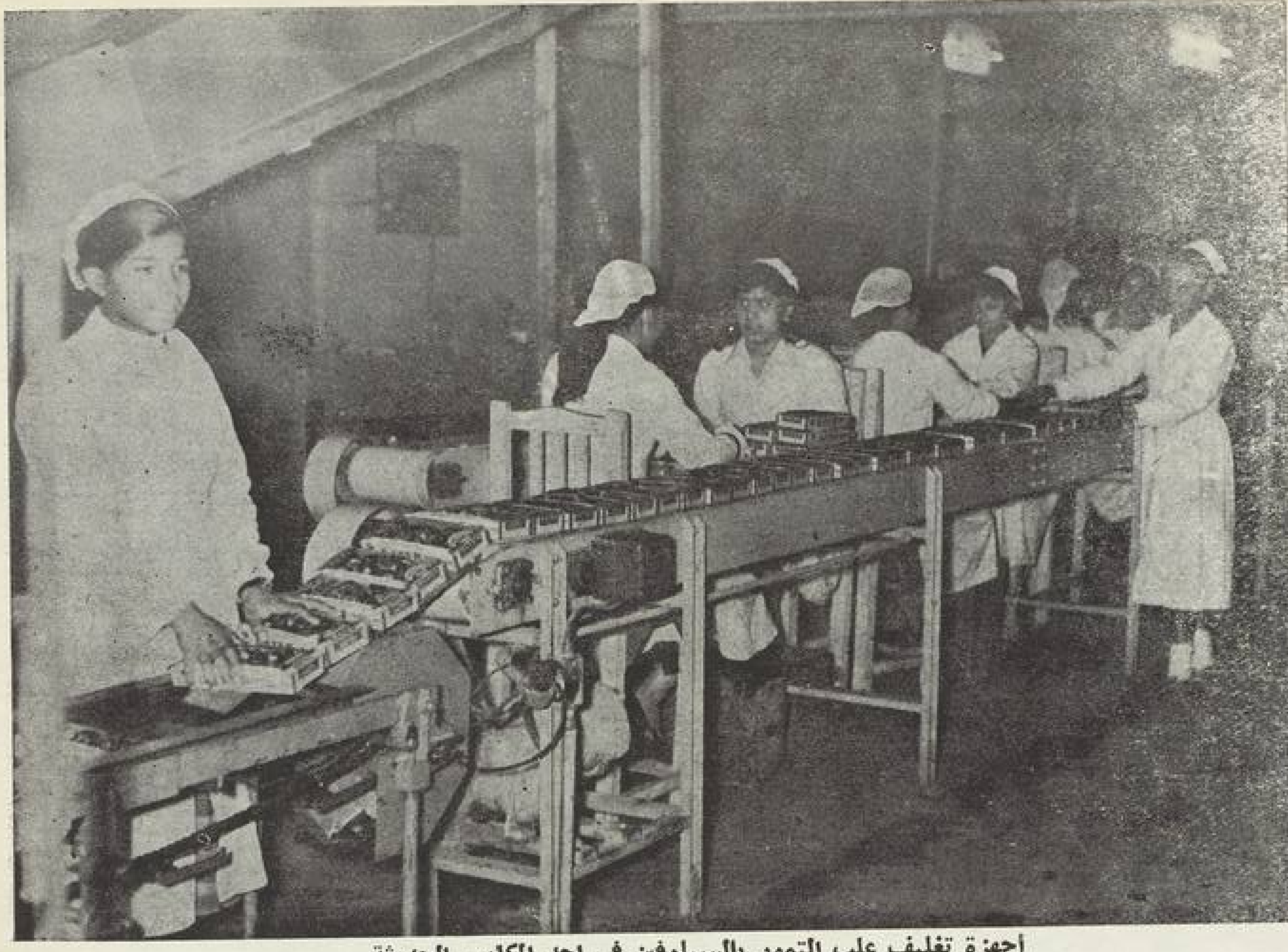
وهناك نوع من كبس السيلوفين أمتاز به محل شركة مارين اخوان ، يطلق عليه حلوى التمر ، وطريقة كبسه هى بعد أن يفشق التمر ويحشى بالجوز أو اللوز فى وعاء معدنى فى فرن حرارته ١٥٠ فهرينهايت لمدة ١٥ دقيقة ثم يخرج من الفرن ويرش بسائل مركب من الفانيلا وعطور خفيفة أخرى ويكبس وهو حار فى أكياس مكعبة من ورق جذاب ومبطنة بورق الشمع ويعلب فى علب أو صناديق حسب الرغبة . ومن هذا النوع من الكبس ما يكبس فى أنابيب (لول) مدورة مستطيلة من الورق الجذاب يظهر التمر كأنه شوكلاته مستوردة من افخر معامل الشوكوته العالمية .

الكبس بالصفائح :

وهناك طلبات خاصة للكبس بالصفائح خاصة للاستهلاك الداخلى ولسوريا ولبنان لان معظم البلاد العربية تعتبر التمور المكبوسة بالصفائح النظيفة أجود من التمور المكبوسة بالصناديق أو بالخصاف لعدم تمكن الحشرات من الوصول الى داخلية الصفائح . ومن التمور التجارية التى تكبس بالصفائح الساير والحلاوى أما الاشكال الاخرى وهى الخضراوى والبرحى والادكال فهى تقدم هدايا ومنها ما يعسل ويرش بين طبقاتها السمسم أو البطنج .

تفشيق التمور :

لما كانت زنة نواة التمر تتراوح بين ١٣ ونصف الى ١٨٪ من الثمرة فقد اتجهت تجارة التمور الى تصدير التمور مفشقة لانها تتمكن من تصدير اكبر كمية من التمور ولا تكلف بدفع أجور الشحن على هذه النسبة من النواة التى لا فائدة لها الى المستهلك الاجنبى وقد أختص العمال بالتفشيق غير انه لقلة العمال يجرى الآن توزيع التمور على البيوت خارج المكبس وتفشق فى



أجهزة تغليف علب التمور بالسيلوفين في احد المكابس الحديثة
التابعة لمصلحة التمور العراقية

البيوت ثم تنقل الى المكبس وتسلم التمور التى تفشق بهذه الطريقة الى العمال بالوزن وتستلم منهم مع النواة والعثق • وحيث ان التفشيق فى المكابس يجرى تحت الرقابة فلا يسمح للعمال بتفشيق التمور بأضراسهم ولكن التفشيق الذى يجرى فى دور السكنى من قبل القرويين لا يعلم كيف يجرى وربما كان أغلبه يفشق بالاضراس لذا فان جمعية التمور قد حثت بعض المصانع بالسعى لاختراع آلة تستخرج نواة التمر بسرعة والتجارب تجرى الآن فى سويسرا لايجاد مثل هذه الآلة • وبالفعل قد استحدثت هذه الالة •

٤ ـ أستلام التمور فى المكابس : (قبل ١٩٥٢)

حسب اتفاقيات الاحتكار تعرض التمور من قبل الملاكين على شركة الاحتكار لاستلامها ودفع أثمانها ولما كان المكبسون يقومون بالكبس لشركة الاحتكار فأن المكبس يعتبر وكيلا للشركة ويستلم التمور نيابة عن الشركة ويعطى الملاك وصلا بها على ان يدفع الثمن الى الملاك خلال واحد وعشرين يوما من قبل المكبس أو من قبل الشركة حسب الاتفاق الموجود بين الشركة وبين المكبس • والقاعدة الجارية فى استلام التمور هى كما يلى :

قبل ابتداء الموسم يتفق المكبس مع عدد من الملاكين على تسليم تمورهم اليه ويعطى مبالغ من السلفة الى من يحتاجها منهم على أن يكون السعر حسب السعر المقرر فى الاتفاقية وعند استلام المكبس الصناديق من شركة الاحتكار يعطى حاجة كل ملاك منها حسب كمية التمور المتقاول عليها بأعتبار اربعة صناديق لكل من • وبعد « جذاذ » التمور وتنقيتها فى الجواخين من الخايس والحشف والرطب تعبأ رخوة فى الصناديق الفارغة وتشحن فى القوارب وترسل الى المكبس وهناك تفشق وتكبس بالصندوق •

وأحياناً تكون التمور يابسة وتحتاج الى تليين فتفرغ من صناديقها وتكدس بشكل « روطة » كبيرة على ارتفاع متر واحد بعد ان يفرش تحتها

السعف والحصران وتغطى بالحصران والمشمع خشـية من الامطار وتبقى التمور فى هذه « الروطة » صالحة للاستعمال بعد شهر أو شهرين • وبعض هذه « الروط » ترش بالماء اذا كان التمر ناشفاً جـداً مثـل أبى خشيم والحلاوى • ولكن المكبس حذر من هذا الرش لئلا يكون ماؤه زائداً • وحيث انه يجرى عزل التمور قبل كبسها قد تفضل كمية من تمور الفلة بنتيجـة العزل لا تصلح للكبس فى الصناديق فتباع هذه مكبوسة بالخصاف الى الداخل لحساب المكبس بسعر يتراوح بين الثمانية والخمسة عشر دينار حسـب الطلب فى الداخل وكثرة وقلة التمور فى البصرة •

ويسعى بعض المكبسين الى شراء التمور بأسعار أقل من اسعار الاتفاق كما ويسعون الى اخذ السماحات بالوزن وذلك عندما تكون أسعار التمـور منخفضة أو لا توجد لدى المحتكر صناديق أو عندما يمنع التصدير التجارى بالخصاف فلا يستطيع الملاك من تصريف تموره على غير المكبس •

فالجمعية تبذل أقصى الجهود لمنع مثل هذه السماحات بالثمن او الكمية على أن يراجعها الملاك بشكواه • غير ان الجمعية تعلم بأن عـدداً كبيراً من صغار الملاكين يبيعون تمورهم الى المكبسين بأسعار واطئة ويعطون سماحات بالوزن ولا يراجعون الجمعية بذلك لانهم بحاجة الى دراهم ولان التخفيض فى الاسعار والكمية يجرى حسب اتفاق بينهم وبين المكبسين وبموافقتهـم التامـة •

٥ ـ العمال : (قبل ١٩٥٢)

ان طريقة استخدام العمال فى المكابس موضحة فى نظام عمال مكابس التمور التمور وذلك بأن يتفق المكبس مع رئيس عمال واحد أو اكثر حسب مقدرة رئيس العمال على جلب عدد معين من النساء العاملات فى تفشـيق وصف التمور ، ويرافقهن عدد مناسب من الرجال لاجل لاشغال الشريعة كنقـل

وتفريغ التمور الواردة من البساتين وشحن التمور في السفن لاجل نقلها الى البواخر . ويستلم رئيس العمال في شهر كانون الثاني من كل سنة مبلغاً من الدراهم سلفة لحساب تسليف العمال وتأمين العدد اللازم منهم للاشتغال خلال الموسم القادم في المكبس . وتدفع السلفة الى رئيس العمال عادة بثلاثة اقساط منها الاول عند تنظيم المقولة في كانون الثاني والقسط الثاني في شهر مايس والقسط الثالث عند نزول العمال الى المكبس . وبعد حضور العمال الى المكبس يطلب رئيس العمال مبالغ من النقود من المكبس بقصد اعاشة العمال تضاف هذه المبالغ الى السلفة الممنوحة له . وفي نهاية العمل يجمع رئيس العمال بطاقات العمل الموجودة لدى العاملات ويقدمها الى المكبس فيدفع المكبس اثمانها حسب تعريفة اسعار جمعية التمور المقررة سنوياً . وقضية العمال وتأمين العدد الكافي منهم لحاجة المكبس اصبحت من القضايا المعقدة التي تحتاج الى الحل السريع . اذ لايوجد اليوم رئيس عمال يستطيع جلب العدد المتفق عليه من العمال لان المكبس يدفع بين الاربعة والثمانية دنانير عن كل عاملة كسلفة بينما نجد رئيس العمال يدفع بين العشرة والثمانية عشر دينار على كل امرأة «صافوفة» . واذا فرضنا ان رئيس عمال استلم ٥٠٠ دينار من المكبس لتسليفها الى مائة أمرأة ولا يستطيع ان يسلف أكثر من ثلاثين أمرأة بمبلغ ٣٠٠ دينار منهن النشيطة بسلفة كبيرة والضعيفة في الكبس بسلفة لا تتجاوز الاربعة دنانير ، وما تبقى من السلفة يبقيه لنفسه لسد نفقات تنقله والاجور لكتابة مقاولات العاملات ومعيشته ، وعند استلام القسط الثاني من السلفة في شهر مايس بدفع القسم الباقي من المبلغ المتفق عليه مع العاملة لها وما تبقى من السلفة التي يستلمها يبقيها لسد حاجاته ونفقاته الشخصية ، والقسط الثالث ينفق قسم منه على أجور نقل العمال الى البصرة والى المكابس . واغلب رؤساء العمال يتصرفون بما لايقل عن ثلث السلفة لشخصهم وأحسنهم

لا يستطيع ان يجلب نصف العدد المتفق عليه من العمال • لذلك فأن جميع رؤساء العمال عند انتهاء العمل لا يوفون السلفة الممنوحة لهم وتجدد هذه البقايا سنويا وتتراكم بذمة رئيس العمال فى مقاولته الجريدة بحيث يتضخم مبلغ السلفة الجديدة بحيث يتضخم مبلغ السلفة فى المقاولة الجديدة • والحقيقة هى ان البقايا المدورة اعتبرت جزءا من السلفة الجديدة وهكذا تكون بقايا السنة الثانية المدورة على السنة الثالثة ضعف بقايا السنة الاولى •

ولقد التجأ بعض المكبسين الى المحاكم لاستحصال البقايا من رؤساء العمال ولكن حالة رئيس العمال عند ظهوره امام المحاكم لاتشجع الحاكم على الزام رئيس العمال بدفع المبلغ المحكوم به مرة واحدة ولا يوجد لديه مايمكن حجزه وليس له مورد دائمى لتقسيط المبلغ عليه وهكذا يضطر الحاكم الى تقسيط المبلغ باقساط شهرية تتراوح بين الربع دينار والدينار واذا حكم على رئيس العمال فأنه لا يعقد مقاولة مع أى مكبس كان خشية من حجز أجوره بل يتقدم ابن أو أخ له تجرى المقاولة معه بكفالته أو بدونها •

وهكذا اصبح المكبسون موئلا لرؤساء العمال وغدا المكبس مجالا لهم لاستلام مبالغ لقاء جلب العمال وهم لايجلبون اكثر من نصف العددالمقاول عليه •

ادارة المكبس : (قبل ١٩٥٢)

لكل مكبس كاتب أول مسؤول فى مكبسه ويجاز من طبابة الوقاية الصحية ويكون مسؤولا امام دوائر الصحة عن طريق الانظمة والتعليمات فى المكبس • والكاتب مسؤول بتسجيل العمال الموجودين فى المكبس يوميا ، ويمسك سجلا خاصا بدوامهم وبأشتغالهم ويمسك الكاتب ايضا سجلات اخرى تبين مقدار ما استلمه من الصناديق الفارغة وما سلم منها الى الملاكين لجلب التمور فيها وكميات التمور التى استلمها من الملاكين وانواعها وما كبس من

كل نوع واشكال كبسه وما يشحنه الى البواخر وتحفظ هذه السجلات فى المكبس للاطلاع عليها عند الكشف والحاجة .

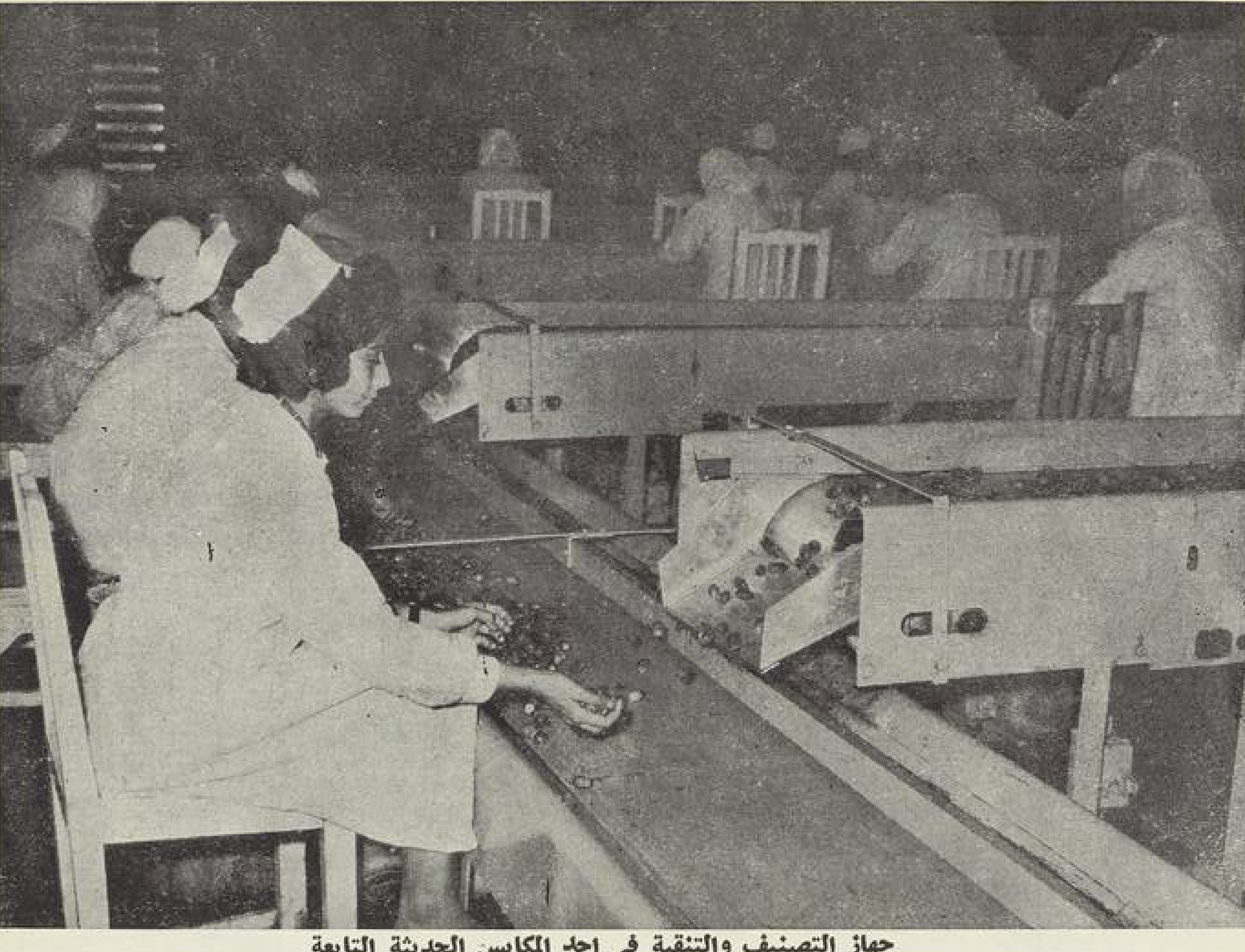
أما فى مخيم العمال فان رئيس العمال مسؤول تجاه الكاتب الاول وتجاه دوائر الصحة عن المخالفات التى تقع فيه .

المكبس النموذجي ومكابس التمور :

ان الكبس النموذجى الحديث يهتم بكثير من الامور . وان أهم عمليات الكبس اليوم هى عملية تفصيم التمور .

ويمكن القول بأن تفصيم التمور (استخراج النواة) أمر حديث العهد فى صناعة كبس التمور العراقية وقد ادخل فى هذه الصناعة العراقية فى سنة ١٩٢٤ من قبل شركة مارين اخوان وكانت تجربتهم الاولى بثلاثة آلاف صندوق ارسلوها على حسابهم الخاص الى بريطانيا كما اسلفنا وحصل عليها اقبال كبير بحيث ازداد الطلب عليها فى السنين التالية . وفى سنة ١٩٣١ ازداد الطلب على التمور المفصمة من جميع الاسواق بحيث قام المكبسون الامريكيون بالتمرين على امكانية اختراع ماكينة لتفصيم التمور بها بدلا من الاعمال اليدوية . ولم تنقطع اعمال التحرى والتجارب طيلة العشرين سنة الماضية ولكن لم ينجح احد المكبسين فى العراق بالعثور على ضالته وباءت جميع مساعى الشركات الكبرى التى تكبس التمور بالفشل رغم المبالغ الطائلة التى انفقت فى سبيل اختراع ماكينة لتفصيم التمور .

وفى سنة ١٩٥١ قامت شركة المانية بالتجارب على التمور العراقية وطلبت الى الجمعية ان تزودها بكمية من التمور لتجرى تجاربها فى اختراع الماكينة وفى سنة ١٩٥٣ شحنت هذه الشركة ماكنتين الى العراق ـ احداهما كبيرة والثانية صغيرة وقد تبين من اختبارهما بانهما غير عمليتين ولا يمكن استثمارهما



جهاز التصنيف والتنقية في احد المكابس الحديثة التابعة
لمصلحة التمور العراقية

تجاريا لذلك اعيدتا الى المانيا مع تقرير مسهب يبين العيوب الموجودة فيها .

وفي سنة ١٩٥١ قام السيد سيريل البير اصفر ببعض التجارب وصنع ثلاث مكائن اولية احداهما تدار باليد ، والماكنتان الاخريان تداران بالكهرباء وفيها من التسهيلات ما يمكن تفصيم التمور . ولكن العمل فيها ظهر بأنــه غير تجاري وليس سالما تماما من العيوب. ثم ادخلت بعض التحسينات على آخر ما وضع في هذا الشأن وشحن النموذج الى استراليا. غير ان المهندس الـذي كان سيرعى هذا النموذج توفي على الاثر . فأعيدت ماكينته الى العراق والان ينوي السيد سيريل شحن ماكينة الى سويسرا لدرسها وتوسيعها وتعديل بعض اجهزتها . وقد نجحت التجربة جزئيا .

من هذا يستدل بأننا لم نحصل على ماكينة تفصيم التمور . وان التفصيم يجري بالسكاكين بواسطة العمال يدوياً .

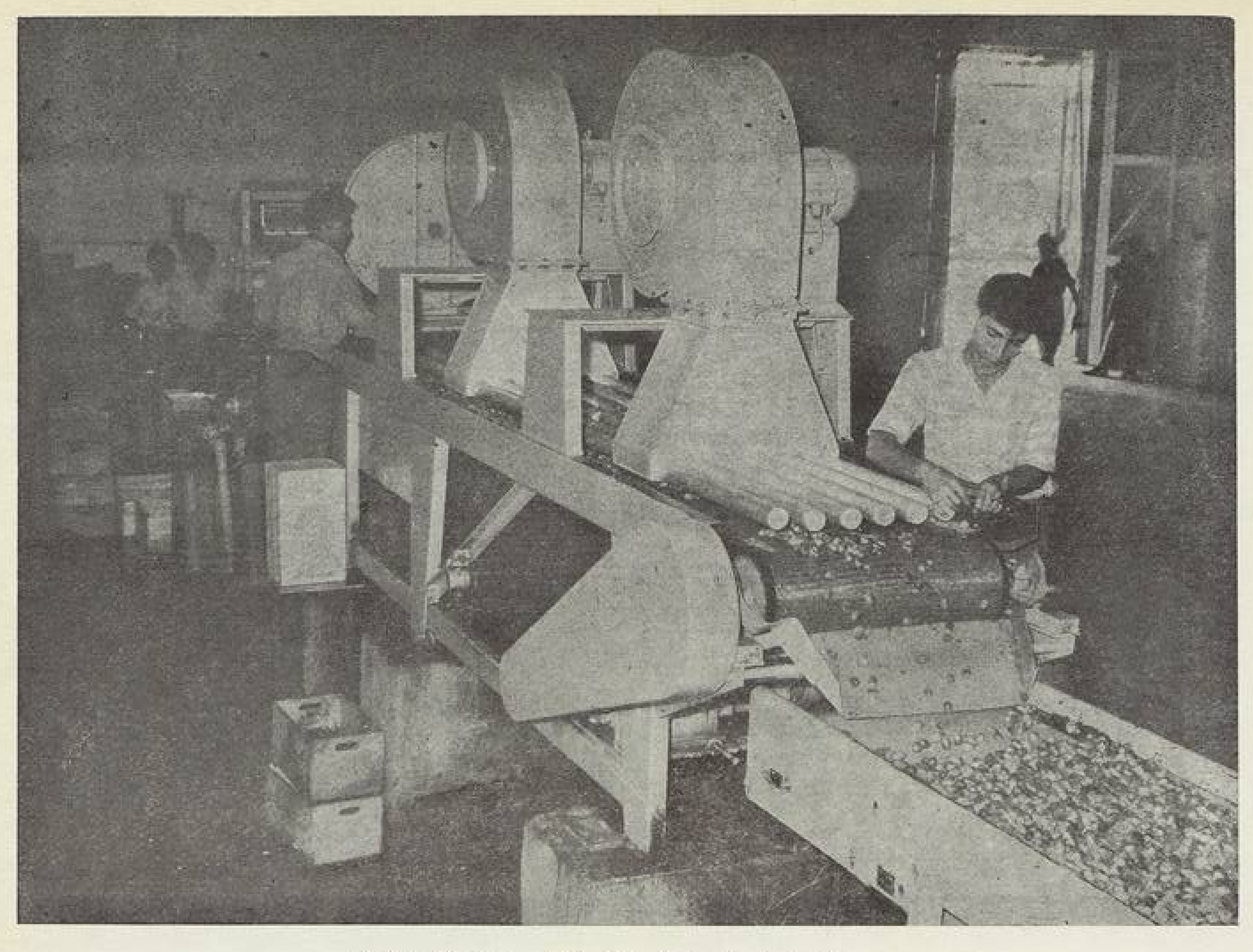
وقد استطاع امريكي يدعى المستر « ايوت » ان يخترع ماكينة تفصيم التمور ـ وهي ماكينة جيدة جدا ولكنه لايبيع اختراعه بل يؤجره لقاء سنة أو سنتين عن تفصيم كل ليبرة من التمور وقد استوردت الشركة الافريقية هذه السنة (١٩٥٥) ست ماكينات من هذا النوع وفيما يلي عنوان الشركــة التي صنعت هذه الماكينة :ـ

The W. H, Marvin Co. Urbana, Ohio, U. S. A.

واسم الماكينة Date Pitter-Model 49A

كما ويقال بأن شركة هلس اخوان استأجرت في سنة ١٩٥٣ من اليوت اثنتي عشرة ماكينة استخدمتها في تفصيم تمورها المستوردة من العراق في مكابسها في امريكا ويقال بأنها سعت في هذه السنة «١٩٥٥» الى الاكثار من التمور غير المفصمة ليجري تفصيمها في امريكا بواسطة ماكينات «اليوت» .

ولقد استوردت جمعية التمور ثلاث ماكينات لسحق التمور واستخراج



جهاز غسل التمور في احد المكابس الحديثة التابعة
لمصلحة التمور العراقية

النواة بطريقة سحق التمور وهذه الماكينة تصلح للصناعة التى تستخرج النواة من التمرة بطريقة هرس التمرة وهى لا تصلح للتمور التى تدخل العلـــب الصغيرة لكنها تصلح لصنع معجون التمر وكبس التمر كبس جملة لاغراض صناعية •

وأهم ما يستخدم من الماكينات فى صناعة كبس التمور هى كما يلى :ـ

ماكينة الغسل والتجفيف :

وهى ماكنة أميركية موضوعة على أساس ماكينات غسل الاثمار ـ وبعد دخول الثمر فى حوضها يطلق عليه (دوش) قوى من الماء يغسله ثم يفتح عليه تيار من الهواء فيجففه وبذلك يكون الثمر قد غسل ونظف وجفف وأصبح صالحاً بعد هذه العملية للتفريق •

ماكينة العزل والتصنيف :

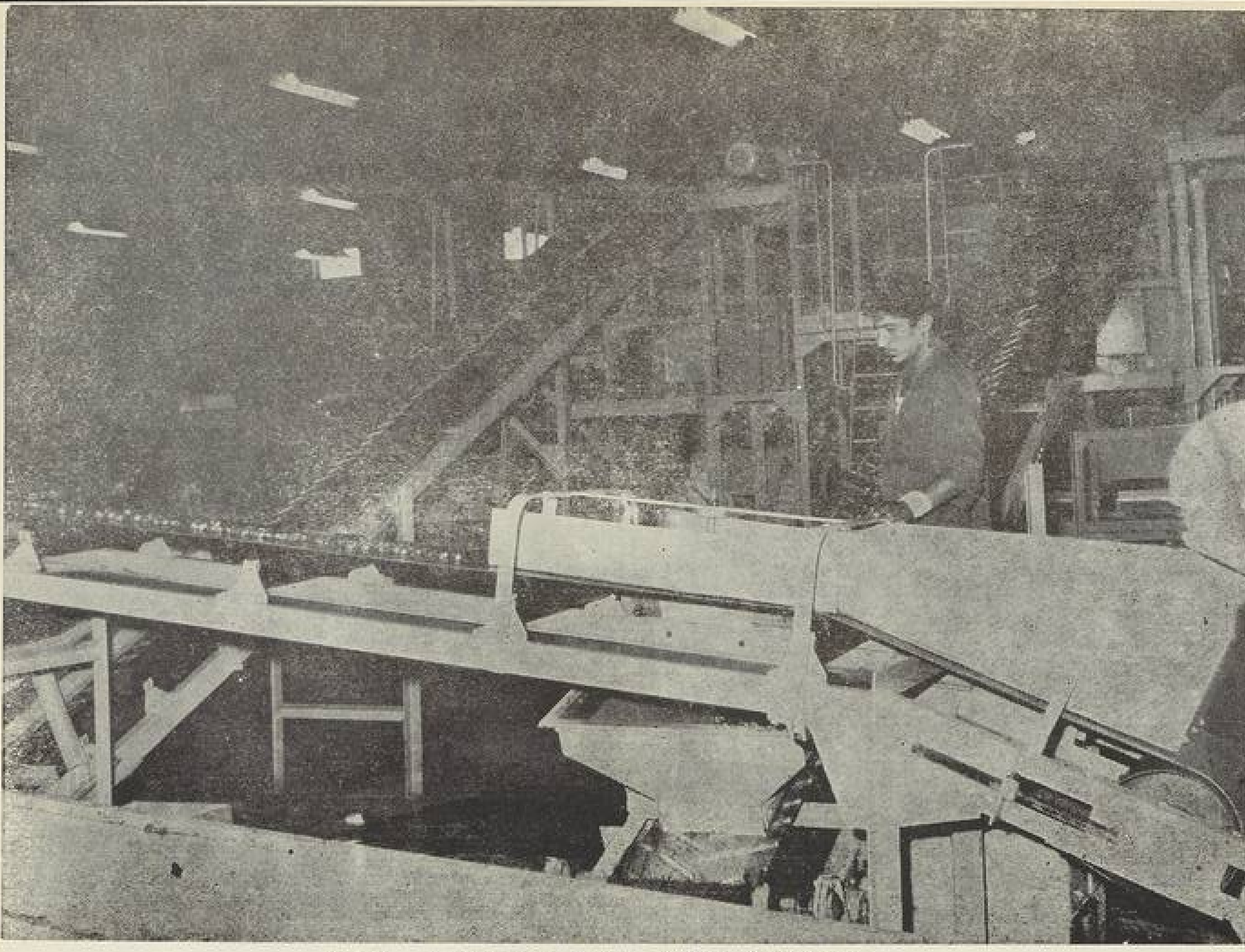
وهذه الماكينة ليست سوى أنطقة مطاطية تسير بقوة الكهرباء ومقسمة الى ثلاثة أقسام تعزل التمور عليها وتسير عنها معزولة فى ثلاث أصناف الـى عمليات أخرى •

ماكينة الترطيب :

بعد أن يتم تبخير وغسل وعزل التمور يدخل الجاف منها الى ماكينـة الترطيب حيث تضاف اليها نسبة من الرطوبة وبعدها يجرى تعليبها فى علب أو اكياس أو صناديق •

التبخـــير :

والتمور تبخر مرتين ، مرة عند ورودها الى المكبس ومرة بعد كبسهـا أما فى غرف التبخير تحت الضغط الاعتيادى أو فى المبخرة تحت الضغـــط المختزل وفى جميع الحالات تستخدم عدة أنواع من الغازات التى لاتؤثر على



جهاز التطرية (الترطيب) وقسم من جهاز كبس التمور
فى احد المكابس الحديثة التابعة لمصلحة التمور العراقية

التمور او طعمها انما تصونها من التلوث بالحشرات فقط .

وهنالك مكائن مختلفة لتغليف التمور بالسيلوفين أو الكارتون وهي مكائن كهربائية أوتوماتيكية .

كما أن في البلاد الاخرى تستخدم أحواض كبيرة لتغطيس التمور لمدة اربع وعشرين ساعة واكثر واحياناً بماء حار بدرجة ٣٦ درجةم لغرض ترطيب التمور الجافة . ثم بعد ذلك تفرش التمور في صواني من الاسلاك وتدخل في غرف التجفيف ويفتح عليها الهواء الحار لمدة ثماني ساعات واكثر لتجف منها رطوبة الغسل .

جذ التمور :

يجري جذ التمور في شهر ايلول ، وتنقل حال جذها الى المكابس . وطريقة الجذ تلخص في تسلق الفلاح الى قمة النخلة بواسطة المصعد (الفروند) ومعه بكرة وحبل وسلة فيجذ العذق ويضعه في السلة أو يعلقه في شكال ويدليه بواسطة البكرة والحبل في الاسفل ، وفي كعب النخلة يجري تفريط العذوق ووضع التمور في الصناديق وتنقل مباشرة الى المكابس القريبة الواقعة في وسط البساتين .

امـا الكبس :

يجري الكبس في المكابس حيث يجري استلام جميع التمور وفي المكبس تعزل التمور واحدة فواحدة وتصنف الى ممتاز وجيد وحسن وفضلات ثم تغلف بعد تفصيمها أو بدون تفصيم بالسيلوفين أو في الصناديق حسب الرغبة وبعد أن تسمر تنقل الى المبخرة حيث تبخر فيها ثم تشحن الى الباخرة .

أما الآلات والطرق التي تستعمل بالمكبس النموذجي العائد للجمعية فهي كما يأتي :

ان الماكنة المستعملة لافلاق التمور في الوقت الحاضر هي Masurator

Senior Model وقد عملت من قبل شركة اليوت الامريكية (Eliot)
والماكنة المذكورة تفلق التمرة وتأخذ النواة منها وتصبح الثمرة مسطحة وذات طعم ورائحة طيبة • وان سرعة الماكنة هي بين الطن والطن ونصـــف فى الساعة بعد توفر العوامل التالية :

١ ـ ان يكون التمر نظيفاً جدا وخاليا من المواد الغريبة •

٢ ـ ان يكون التمر رطباً وغير جاف •

٣ ـ ان يكون التمر مفرطاً أى غير مكبوس •

ان هذه العوامل متوفرة فى المكبس النموذجى لمصلحة التمور فى كل من بغداد والبصرة •

وتعليب التمر فى المكبس النموذجى يجرى على الوجه الاتى :

(١) تجلب التمور فى صناديق خشبية تسع ٧٠ باون ثم توضع فى غرفة التبخير لمدة ١٢ ساعة وهنا يضاف (ميثيل برومايد) لقتل جميع الحشرات •

(٢) بعد ان تفرغ الغرفة من الهواء تفتح الابواب وتؤخذ الصناديق الى الخارج ويبدأ وضعها على سقيفة متحركة (Conveyer Belt) وثم تذهب الى ماكنة الغسل فتغسل بالماء المعقم ثم بالماء الصافى ثم يستمر السير عـــلى السقائف المتحركة وتبدأ اعمال التصنيف •

(٣) بعد اكمال أعمال التصنيف من قبل العاملات [النساء أو البنات اللواتى يلبسن البدلات الخاصة وكفوفاً من المطاط] • تؤخذ التمور وتعلب حسب الاوجه الاتية :

١ ـ فى أكياس من السلوفين بواسطة آلات تسمى (Cod'e - kay) وهى التى اشتريت من قبل الشركة المسماة بنفس الاسم •

٢ ـ او توضع فى كارتون وتغلف بالسيلوفين •

٣ ـ أو توضع فى صناديق من الخشب •

وبعد ذلك توضع فى غرف التبخير لمدة ١٢ ساعة أخرى .

تبخير التمور :

تبخر جميع التمور ، كما اسلفنا ، التى تصدر الى الخارج مكبوسة بالصناديق بعضها مرة واحدة عند الشحن وبعضها مرة قبل الكبس ومرة قبل الكبس ولدينا فى البصرة اربعة انواع من التبخير وهى :

أ - بعد ان يكبس الصندوق ويضغط قبل تغليفه يطعم بأبرة محتوياتها سائل ايثل فورميد (Ethyl Formade Fluid) ثم يغلق الصندوق ويشحن بعد بضعة أيام .

ب - يشيد اطار من الخشب حجمه ١٢ فى ٦ قدم وتغلف جميع اطرافه وسقفه بورق برلب (Burlap paper) وهو عبارة عن ورق مشمع بالزفت وملصق على الجنفاص وتدفن أطرافه التى تمس الارض ثم يوضع فى الداخل وعاء كبير من التوتيا وفيه سائل الكلوروسول (Chlovosol Fluid) وبعد مرور أربع وعشرين ساعة تكون جميع الحشرات قد قضى عليها . وتستعمل هذه الطريقة فى تبخير التمور الفلة الغير مكبوسة . وبعد هذا التبخير تخزن التمور فى مربع من الارض محاط بساقية صغيرة من الاسمنت مليئة بالنفط الاسود لمنع تسرب الحشرات الى داخل المربع .

ج - بواسطة ماكينة التبخير التى تشتغل بالقوة الكهربائية ولها غرفة حديدية تحكم أبوابها بعد وضع ٦٠٠ الى ٨٠٠ صندوق فيها ويطلق عليها سائل غاز حامض الهايدروسينيك (Hydrocyonic Acid HH. C. N.) لمدة ساعة واحدة وقد وردت مؤخرا تعليمات من كاليفورنيا حول استعمال غاز الميثل برومايد (Mthyle Bromide) فى هذه الغرف غير انه يحتاج الى اربع وعشرين ساعة لتفريغ الغاز من الصناديق لانه يستعمل بكمية كبيرة

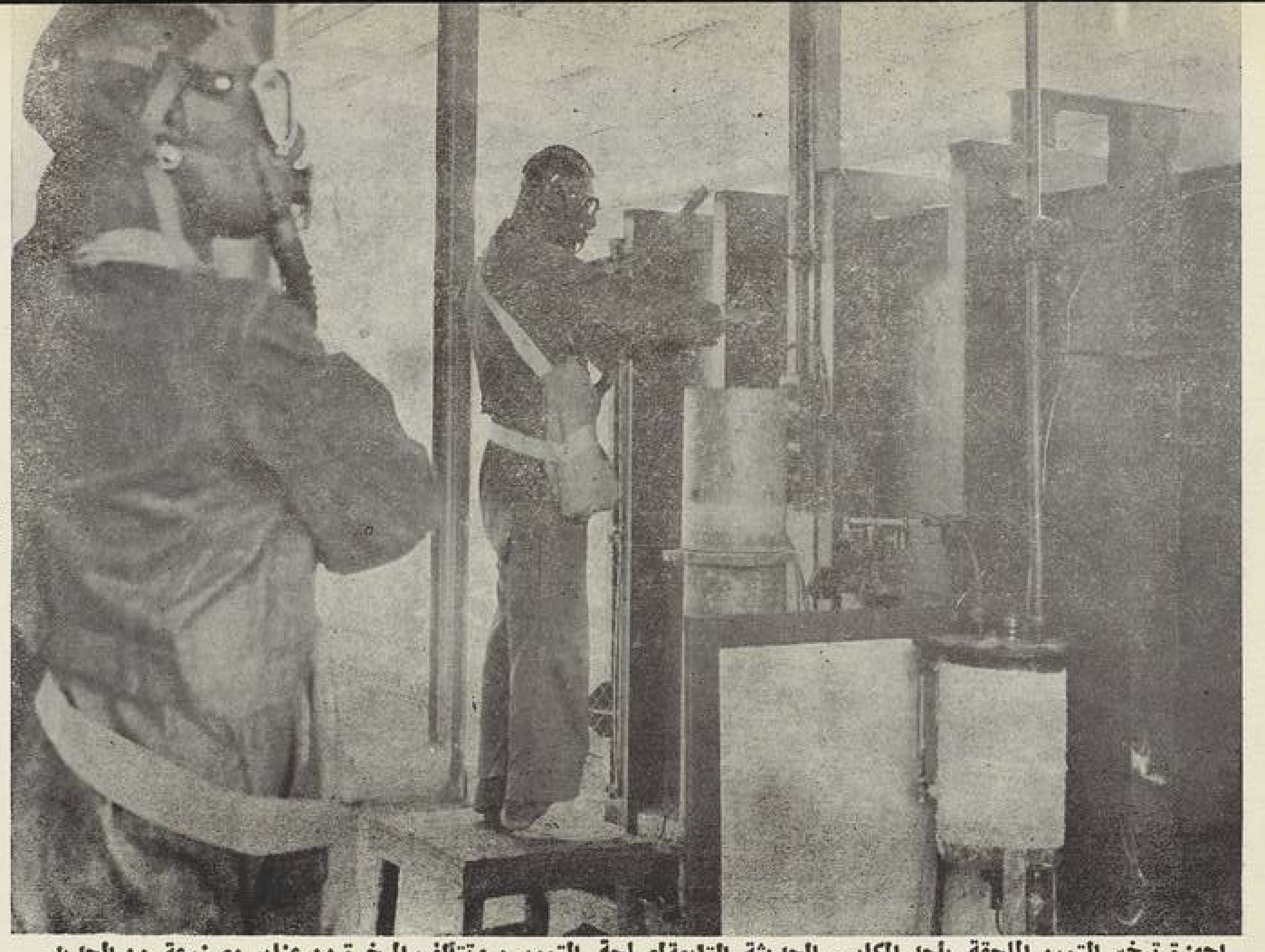
واحدة لكل الف قدم مكعب وعليه فان شركة هلس أخوان أمتنعت عن استعماله بأعتباره قوى جدا قد تأتى عنه بعض عوارض التسمم فى العمال الذين يشتغلون فى ماكينة التبخير .

ولدينا فى البصرة آلة تبخير عائدة الى شركة اندروویر وهی اکبر جميع المكائن الموجودة فى البصرة سعتها ٨٥٠ صندوقا فى الساعة وبعدها تأتى ماكينة التبخير العائدة الى شركة هلس أخوان وسعتها ٦٠٠ صندوق فى الساعة وكلاهما قد شدتا منذ ١٩٤٧ ثم ماكينة التبخير العائدة لشركة تجارة الخليج وسعتها ٥٠٠ صندوق . وهذه الماكينات الاربعة باستطاعتها تبخير جميع تمور لواء البصرة وبالاضافة الى هذه الماكينات توجد لدى شركة اصفر غرفة للتبخير تسع زهاء المائتين وخمسين صندوق فى كل دفعة ولديها صندوق يسع ستة صناديق كل مرة . ثم ان شركة هلس اخوان تشيد فى كل مكبس اكثر من عشرة صناديق ، المذكورة فى الفقرة (ب) اعلاه . يضاف الى كل ذلك طريقة هلس اخوان ، التطعيم بالابرة المذكورة فى الفقرة (أ) اعلاه . هذا عدا مبخرة الجمعية النموذجية .

أما انواع المواد الكيمائية المستعملة فى جميعها فهى :

Ethyl Formade Fluid
Chlorossol Fluid
Hydro cyenic Cas H. C. N.
Carbon Bi - Selphate, C.S. 2 Liquid gossified into Carbon
Dioxide C. O. 2:

وتقوم شركة هلس اخوان بتفتيش التمور فردة فردة بعد تفشيقها وذلك بفتح الثمرة امام عين الشمس والنظر فيها ما اذا يوجد اثر للسوسة وتدفع الى البنات العاملات فى التفتيش ١٠ فلوس لكل صندوق زنته ٤٠ ليبرة . وقد دربت شركة هلس اخوان عشرة اولاد من سكان قرية كوت السيد على كشف التمور ودرس الحشرات وبيان النسبة المئوية من التمور الموبوءة بها وطرق



اجهزة تبخير التمور الملحقة باحد المكابس الحديثة التابعةلمصلحة التمور • وتتألف المبخرة من عنابر مصنوعة من الحديد ومفرغة الهواء (او من غرف مشيدة بالطابوق والسمنت) ويمرر عليها غاز الميثيل برميد بنسبة ليبرة واحدة لكل الف قدم مكعب وفى ٦٠ ف و ك ١٢ ساعة •

مكافحتها وفي كل موسم توفد أحد هؤلاء الطلاب الى المكبس الذي تتفق معه الشركة على شراء تمور لتصديرها الى امريكا • ويقوم هذا الطالب بالكشف على التمور التي يشتغلها المكبس ويقدم الى كوت السيد تقارير يومية عن حشراتها ونسبتها الخ •

ولقد اسست عملية تبخير التمور في البصرة على اثر اعتراض الولايات المتحدة الامريكية على وجود الحشرات في التمور والولايات المتحدة الان تقبل التمور اذا كانت الحشرات فيها لاتتجاوز عشرة بالمائة وعليه فأن شركات التصدير في العراق تسعى نشحن التمور خالية من الحشرات بأمل انها تكسب بعض الحشرات في مخازن البواخر وعند تفريغها في نيويورك تكون نسبتها أربعة أو خمسة بالمائة • ولاجل التأكد من حالة التمور عند تفريغها في نيويورك يقترح ان يتوسط لدى السلطات المختصة في امريكا لتزويد العراق بتقاريرها حول حالة التمور عند تفريغها في امريكا لتتخذ التدابير الناجمة ومنع العطب اذا وجد فيها •

والعادة ان تقوم دوائر الوقاية الصحية بأصدار الاجزات لاقامة المكابس الموقتة والدائمية وكذلك الحال بالنسبة لكتبة المكابس ، ورؤساء العمال الذين يربو عددهم جميعا على (٢١) الف عامل وعاملة كل موسم من مواسم كبس التمور •

تبخير التمور ومخازن التبريد(١)

للاستفادة من عملية التبخير يجب ان تجرى حال قطف التمور وقبل اجراء عملية الكبس والتعليب • اما اذا لم يتسن ذلك مباشرة فيجب حفظ التمور في مخازن أو غرف ذات نوافذ من السلك المشبك الناعم او في غرف

---

(١) مقتبسات من تقرير الاستاذ حبيب هداية مدير المشاريع والشؤون الفنية في المنطقة الجنوبية ــ في ٢٥ـ٧ـ١٩٥٥ •

مصنوعة بصورة خصوصية من نفس السلك المشبك وذلك لغرض تأمين التهوية اللازمة على أن تكون سقوف هذه الغرف عزلة نسبيا ومانعة للحرارة الخارجية من التأثير على التمور المخزونة • ان هذا الاجراء عملية موقتة تتخذ ريثما ترسل التمور الى المكابس والمبخر • وان تبخير التمور مرة واحدة كفيل بأبادة معظم الحشرات ولكن اذا اريد ابدة جميع الحشرات وبيضها ، فيجب ان يكون التبخير على ثلاث مراحل ، بين كل مرحلة واخرى فترة تتراوح بين ١٠-١٥ يوما • وللتأكد التام عن سلامة عملية التبخير هذه ،يجب ان تجرى بعد عملية تفريغ الهواء من المباخر في كل مرة •

ولقد ذكر آنفاً ان التبخير يبيد الحشرات ولكن وجودها بصورة ميتة أو بقاء افرازاتها وبقاياها ـ في التمور طبعاً ـ لايبرر عدم رفضها من قبل الدوائر الصحية في البلاد التي تصدر التمور اليها •

وعلى هذا ، هناك ضرورة لاجراء التبخير حين قطف التمر مباشرة وخزنه في مخازن التبريد ، وهذه الطريقة هي افضل طريقة يجب ان تتبع للقضاء على تكاثر الحشرات وافرازاتها في الثمرة بنسبة عالية الامر الذي يحول دون دخولها الى البلدان الامريكية والاوربية والتي لا تتساهل في هذه الناحية البتة •

لقد ظهر مما تقدم بأن العملية الآنفة الذكر تبيد الحشرات ولكن تلك الابادة ليست أبدية اذ يكون الثمر عرضة لاصابته بنفس العلة فيما اذا تعرض لعدوى الحشرات مرة ثانية بعد التبخير • ومن هنا تتجلى مزية الخزن •

ان مزية خزن التمور في المخازن المبردة لا تنحصر في منع العدوى حسب ، ولكنها تعيق تفقيس البويضات ـ ان وجدت ـ في حالة اجراء عملية واحدة فقط للتبخير • وعلاوة على ذلك فان هذا الخزن يحافظ على لون التمور ، وجودتها ، كما انه يضمن بقاءها في حالة جيدة لمدة اطول

بكثير من المدة التى تبقى فيها التمور المخزونة فى مخازن ذات درجات حرارة اعتيادية • ولكن عندما تتجاوز درجت الحرارة هذا الحد الاعتيادى (كما يحدث فى بلادنا) ، فبطبيعة الحال تقصر تلك المدة بتأثير هذه الحرارة العلية وتؤثر تأثيراً ظاهراً على حالة التمر وتقلل من جودته •

وهناك طريقة جديرة بالملاحظة وهى : فى حالة شحن تمورنا بحالة نقية (أى خالية من الحشرات وغيرها) قد تلوث بحشرة السوس التى تبقى فى مخزن بواخر الشحن نتيجة انشغال هذه المخازن ببعض الحبوب والمواد الاخرى • وبذلك لا تتوفر فيها الشروط الصحية المطلوبة فى البلدان المصدرة اليها الامر الذى يمنع دخولها الى تلك الاماكن وبذلك تكون جميع اتعاب ونفقات التبخير والخزن قد ذهبت سدى بسبب عدم الانتباه الى هذه الناحية (أى شحن التمر فى مخازن ملوثة) •

تطور تجارة التمور :

لقد تطورت تجارة التمور العراقية خلال الستين عاما الاخيرة تطوراً بيناً • بيد أنه يلاحظ ، من ناحية أخرى ، أن ارقام التجارة للعشرين سنة الاولى من هذه الحقبة ، نزرة يسيرة وليست منتظمة • فى حين ان احصاءات الربع الثانى من القرن الحالى متيسرة وفيها بعض الكفاية •

ففى عام ١٩٠٦ بلغت كميات التمور المصدرة من العراق زهاء ٣١٠٠٠ طن ، بينما نجدها تبلغ ٣٣٠١٠٠ طن فى عام ١٩٥٢ ، أى تضاعف نحو احدى عشرة مرة فى خلال ٤٥ عاماً •

والاحصائية التالية تبين لنا الوجوه التى سارت فيها تجارة التمور العراقية خلال الاحدى والستين سنة الاخيرة (١٩٠٦-١٩٦٧) :

السنة	الكمية(طن)	القيمة(دينار)	السنة	الكمية(طن)	القيمة(دينار)
١٩٠٦	٣١٠٠٠	؟	١٩٥٠	٢١١٩٩٩	٤٢٩٢٧٤٩
١٩٣٥	١٧٢٤١٣	٩٧٥٩٦٦	١٩٥٥	٢٦٢٧٦٦	٥٨٩٨٥٣٣
١٩٤٠	١٣٢٢٥٢	١٠٤٤٩٩٦	١٩٦٠	٢٢٢٢١٩	٧١٦٢٢٦٦
١٩٤٥	١٥٣٣٩٠	٢٩٦٩٤٢١	١٩٦٦	٣٢٢٠٩٨	٧٤١٩٢٠٧

يلاحظ على هذا الجدول ما يأتي :

(١) يبدو ان الحقبة بين ١٩٠٦ و ١٩٣٨ امتازت بالزيادة المستمرة فى كميات التمور المصدرة من العراق ، باستثناء سنة ١٩٣٤ حيث لا تنطبق القاعدة عليها ولعل السبب فى ذلك الفوضى التى صاحبت تجارة التمور قبيل تشكيل لجنة التمور عام ١٩٣٥ .

(٢) ومن دراسة الارقام المذكورة من زاوية أقيامها نجد انها آخذة فى القلة فى ثلاثينات هذا القرن اجمالا . والسبب فى ذلك هو أن الحقبة بالذات قد شاهدت أزمتين اقتصاديتين دوليتين هما أزمة ١٩٣١ ، وازمة ١٩٣٦ وما بعدهما . وقد اتسمت هاتان الازمتان بسمة انخفاض أسعار المواد ، أو السلع، بوجه عام وفى العالم كافة . وبالطبع لم تستثن التمور من ذلك .

(٣) يجب ان يؤخذ بنظر الاعتبار أن فترة الحرب الاخيرة (١٩٣٩ — ١٩٤٥) هى فترة شاذة اتسمت بقلة ما صدر من التمور الى الخارج . حيث بلغ المعدل السنوى لما تم تصديره من التمور العراقية زهاء ١٢٣ الف طن . أى زهاء نصف معدل الكمية المصدرة من التمور خلال عشر السنوات الاخيرة ولا شك أن مرجعه هو ظروف الحرب وصعوبة النقل البحرى وانشغال البحار بالالغام والغواصات وما اليها . ولكن يجب أن نتذكر ايضاً ان كميات

لا بأس بها من التمور قد استهلكتها القوات العسكرية المرابطة فى العـــراق خلال الحرب •••

(٤) يمكن ان نأخذ بنظر الاعتبار فترة عشر السنوات التالية باعتبارها فترة طبيعية للتجارة الدولية فضلا عن ان العراق نفسه قد اخذ ينظم حياته الاقتصادية ويهتم بصادراته من المنتجات المحلية • وهكذا يبلغ معدل ما صدر من العراق للفترة ١٩٤٦-١٩٥٤ زهاء ٢٣٠ الف طن ، ومعدل اقيامها نحـو ٤٫٣٢٩٫٠٠٠ دينار ، ويضاف الى هذه الكمية حوالى ٢٠-٢٥ الف طـن من التمور التى تستهلكها تجارة الحدود دون ان تدخل ضمن احصاءات تجارة الصـــادرات •

(٥) ان أعظم السنوات من حيث تصدير التمور قيمة وكمية هى ســـنة ١٩٥١ حيث بلغت الكمية المصدرة منها ٣٣٠١٠٠ طن وكانت قيمتها ٥٥٩٦٠٦٤ ديناراً • مع العلم بأن اقيام التمور لسنة ١٩٦٢/٦٣ قد بلغت زهاء ٨٫٧ مليون ديناراً وكانت الاسعار فى تلك السنة عالية وقد استوعبت اسواق الـــدول الاشتراكية كميات كبيرة من تمورنا المتوسطة الجودة وبأسعار عالية وبالرغـم من ان مقدارها لم يبلغ سوى ٢٩٦٤١١ طن •

وان أقل السنوات تصديرا للتمور ، فى الحقبة ذاتها ، سنة ١٩٤٩ حيث بلغت الكمية المصدرة من التمور نحواً من ١٤١٠٠٠ طن بلغت قيمتهـا ٣٫٢ مليون دينار • وقد كان ذلك فى اعقاب الحـــرب الفلسطينية والنكبة الكبرى واضطراب الاسواق وزعزعة ثقة المصدرين بحالة الاسواق الخارجية •

الصادرات حسب الاصناف وطرق الكبس :

سبق الكلام حول اصناف التمور الداخلة فى التجارة الدولية • وقد يكون من المفيد ان نعيد الى الذاكرة بأن هذه التمور هى : الزهدى والساير

والحلاوى والخضراوى والبريم والجبجاب والديرى •

صادرات التمور حسب الاصناف :

(ا) الاهمية الكمية للأصناف

لا شك ان تمور الزهدى هى التى تحتل المقام الاول من حيث الكميات المصدرة منها كل عام • ويبلغ المعدل السنوى لثمان سنوات حديثة (١٩٤٦ ـ ١٩٥٣) زهاء ١٤٤ الف طن • وهذه كمية تعادل نحواً من ٦٠٪ من كميات التمور الصادرة من العراق ، اذا اعتبرنا أن مجموعها يقرب من ٢٥٠ الف طن من جميع اصناف التمور •

ويأتى الساير فى المقام الثانى حيث يبلغ معدل ما صدر منه الى خارج العراق للفترة المذكورة (١٩٤٦ـ١٩٥٣) زهاء ٤٢ ألف طن • ومعنى ذلك أن هذه الكمية هى أقل من ثلث كميات الزهدى •

وبعد ذلك يأتى دور الحلاوى حيث يبلغ معدل ما تم تصديره من هذا الصنف خلال الفترة عينها زهاء ٢٨ ألف طن سنوياً •

ويحتل الخضراوى المقام الرابع ومعدل الكميات المصدرة للمدة ذاتها هى زهاء ٧٧٠٠ طن •

وتأتى التمور اليابسة فى المرتبة الخامسة ويبلغ معدل ما صدر منها للحقبة المذكورة آنفاً زهاء ٤٤٠٠ طن •

أما التمور الاخرى فقد بلغ معدل الكميات المصدرة منها للحقبة عينها نحواً من ٢٤٠٠ طن •

والجدول التالى يبين صادرات التمور الى خارج العراق حسب أصنافها للسنوات ١٩٤٦ـ١٩٥٣ ، مستقاة من المجموعات الاحصائية السنوية لمديرية الكمارك والمكوس العامة :

جدول رقم (١)

السنة	حلاوى الكمية بالطن	حلاوى القيمة بالدنانير	خضراوى الكمية بالطن	خضراوى القيمة بالدنانير
١٩٤٦	٣٤٩٢٤	٨٤٣٣١٤	٧١١٨	١٧٩٨٥٨
١٩٥١	٣٦٣٣١	٧٨٧٥٩٥	٦٤٢٨	١٣٠١٢٣
١٩٥٣	٢٣٨٠٣	٥١٧٤٣٤	٨٦٩٨	١٨٠٢٨٧

جدول رقم (٢) يتبع سابقه

السنة	ساير الكمية بالطن	ساير القيمة بالدنانير	زهدى الكمية بالطن	زهدى القيمة بالدنانير
١٩٤٦	٣٨٨٨٣	٨٣٤٩٦٥	١٢١٤٨٠	٢٣٧٠٦٣٦
١٩٥١	٥٢٤٨٦	٩٣٦٢٧٩	٢٢٨٠٧٣	٣٥٠٠٩٢٣٥
١٩٥٣	٤٤٨٧٦	٨١٦٤٧١	١٦٨١٦١	٢٥٠٣٧٣٢

جدول رقم (٣) يتبع سابقه

السنة	تمور يابسة الكمية بالطن	تمور يابسة القيمة بالدنانير	أنواع أخرى الكمية بالطن	أنواع أخرى القيمة بالدنانير
١٩٤٦	٣٩٧٢	١٧٤٨١٧	٢٩٦٠	٥٦٥٢٥
١٩٥١	٥٠٣٣	٢٠٨٣٠٨	١٧٤٨	٣٤٥٢٧
١٩٥٣	٥٤٢٥	١٨١٦٥٥	٢٥٣٠	٢٧٥٧٨

جدول رقم (٤) يتبع سابقه

السنة	المجموع الكلي	
	الكمية بالطن	القيمة بالدنانير
١٩٤٦	٢٠٩٣٣٧	٤٤٥٥١١٥
١٩٥١	٣٣٠٠٩٩	٥٥٩٦٠٦٧
١٩٥٣	٢٥٢٤٩٣	٤٢٢٧١٥٧

واليك جدولا عن صادرات التمور حسب الانواع خلال المواسم المذكورة ضمنا وللسنوات ١٩٥٦ ـ ١٩٦٧ :ـ

جدول صادرات التمور حسب الانواع خلال المواسم المدرجة أدناه (لسنوات ١٩٥٦ ـ ١٩٦٧)

نوع التمور المصدرة	موسم ٥٧/٩٥٦ طن	موسم ٦١/٩٦٠ طن	موسم ٦٥/٩٦٤ طن	موسم ٦٧/٩٦٦ طن
حلاوي	١٦٫٨٩٨	١٩٫٨٣٧	٢٨٫٧٠٥	٢٩٫٢٨٣
خضراوي البصرة	٠٤٫١٣٥	٠٣٫٢٩٧	٠٢٫٠٥٩	٢٫٨٠٠
ساير البصرة	٤١٫٦٠٥	٣٧٫٩٢٠	٣٠٫١٠٤	٣٩٫٥٨٢
زهدي البصرة	٠٩٫١٣٦	٠٧٫٠١١	٠٨٫٠٨٩	٦٫٩٩٤
خضراوى الناصرية	ـــ	٠٠٫١٧٥	٠٠٫١٥٢	٠٫١٧٧
اسطة عمران الناصرية	٥٫٤٥٢	٢٫٧٦٣	٢٫٢١٢	٢٫٩٥٤
زهدي الناصرية والعمارة	٥٫٧٨٨	٣٫٦٢٦	٢٫٨٧٤	٤٫٠٥٤

يتبع جدول صادرات التمور حسب الانواع

	٥٧/٩٥٦	٦١/٩٦٠	٦٥/٩٦٤	٦٧/٩٦٦
زهدي المنطقة الوسطى	٨٤ر٧٧٩	١٣٥ر٤٦٨	١٥٠ر٤٨٩	١٧١ر٢٣٥
ديري	١ر٧٢٥	٢ر٠٣٩	١ر٩٣٧	١ر٦٦٠
خلال بريم	٠ر٧٠٠	٠ر٥١٦	٠ر٥٥٢	٠ر٥١٠
خلال ججاب	٢ر٩٥٧	٣ر١١٩	٦ر٢٢٤	٧ر٧١٠
انواع أخرى	٠ر٤٣٣	١ر٤٤٩	١ر٨٣٠	١ر٥١٠
المجموع	١٧٣ر٦١٠	٢١٧ر٢٢٠	٢٣٥ر٢٢٧	٢٦٨ر٤٦٩*

* بضمنها (١١ر٤٥٤) طن لمقاصد صناعية و (١٠ر٣٠٠) طن هدايا .

(ب) الاهمية القيمية للاصناف المصدرة

يمكن القول مجددا بأن تمور الزهدى هى التى تحتل الصف الاول بين الاصناف من حيث الاهمية القيمية . وبلغ معدل اقيام تمور الزهدى المصدرة بين ١٩٤٦ و ١٩٥٣ حوالى ٢٦٢٥٠٠٠ دينار او ما يعادل اكثر من نصف قيم التمور الاخرى كافة . كذلك كان الحال من حيث الاهمية الكمية كما سلف .

وتأتى تمور الساير فى الصف الثانى من حيث الاهمية القيمية بين التمور الاخرى . وقد بلغ معدل اقيام ما تم تصديره فى خلال ثمان سنوات حديثة (٨١٦٣٣١) دينارا : اى نحو سدس مجموع قيم التمور الاخرى وبضمنها الزهدى والساير . ومثل ذلك كان القول آنفا بصدد معدل كميات صنف الساير .

وبعد ذلك يحتل الحلاوى المرتبة الثالثة من حيث قيم المصدر منه كمعدل للسنوات الثمان المذكورة (١٩٤٦ - ١٩٥٣) . وقد بلغ هذا المعدل

مبلغا قدره (٦٣٩٨٠٤) دينارا • وهذا مبلغ يعادل ثمن مجموع معدل قيم التمور المصدرة كافة في الحقبة ذاتها • كذلك يقال عن هذا الصنف من حيث معدل الكمية •

أما تمور الخضراوى فقد احتلت المقام الرابع بعد الحلاوى • وقد بلغ معدل اثمانها للثمان سنوات المذكورة آنفا (١٩٤٦-١٩٥٣) مبلغا قدره (٢٧٧٩٧٢) دينار • كذلك قيل عن اهمية الخضراوي من ناحية معدل الكميات المصدرة منه •

وبعدذلك يأتي دور كل من التمور اليابسة (الجافة) والانواع الاخرى وقد بلغ معدل قيم التمور الجافة للفترة ذاتها (١٩٤٦-١٩٥٣) ما يساوى (١٧٨١٥٢) دينارا • في حين ان التمور اليابسة قد بلغت في معدلها من حيث قيمة المصدر منها زهاء (٥٢٩٥٧) دينارا •

ومما يجدر ذكره ان معدل كميات اصناف التمور المختلفة المصدرة من العراق للفترة ١٩٥٣-١٩٦٧ قد بلغ زهاء (٢٨٥) الف طن (عدا عن ٢٥٠٠٠ طن كتقدير للتمور المصدرة غير الداخلة في الصادرات المنظورة)•

اما معدل اقيام اصناف التمور المذكورة كافة للفترة ذاتها (٥٣-٦٨) فقد وصل الى (٥و٩ مليون) دينارا تقريبا وذلك عدا عما يقرب من ٥ر٠ مليون دينارا عن أقيام كميات التمور المصدرة الغير المنظورة.

التصدير حسب اوعية الكبس

والجدول التالى يبين صادرات التمور الموسمية حسب اوعية الكبس (على أساس اجازات جمعية التمور ابتداءا من اول الموسم حتى ٣١/آب من السنة التالية) •

معدل الموسم ١٩٥٤/١٩٥٥

الانواع	فى الصندوق طن	فى الخصاف طن	الاوعية الاخرى طن	المجموع طن
حلاوى	١٧٧٥٥	٣٤٢٢	١٨٣	٢١٣٦٠
خضراوى	٤٣٣٠	٣٢٥	٤١٠٠	٥٠٦٥
ساير	٢٣٩٢٤	٨٩٢٠	٤٨٣٥	٣٧٦٧٩
زهدى البصرة	—	١٠٦٠٣	٠٠٠	١٠٦٠٣
زهدى الفرات	٣٠٤٣	١٣٠١٩٣	٤٨٧٧٩	١٨٢٠١٥
ديرى		٠٠٠٠٠	١٠٥٧	١٠٥٧
خلال البريم			٧٣٤	٧٣٤
جبجاب			٤٢٤	٤١٤
متنوعة	٢	٧٩	٩٩	٩٩
المجموع	٤٩٠٥٤	١٥٣٥٤٢	٥٦٥١٦	٢٥٩٠٢٦

١ ـ ويبدو من هذا الجدول ان اربعة اخماس تمور الحلاوى تصدر فى فى الصناديق • والنسبة الباقية فى الخصاف والاوعية الاخرى • مع العلم بأن النوع الاول من الكبس يخص اسواق امريكا واوربا ، فى حين أن الثانى يذهب الى أسواق الشرق بوجه عام •

٢ ـ ان ٨٠٪ من تمور الخضراوى تكبس فى الصناديق ، وتصدر الى الاسواق الاوربية بوجه خاص ، كما سيجيء الذكر ، والبقية الى الاسواق الشرقية •

٣ ـ أن ٧٥٪ من تمور الساير تكبس فى الصندوق ، وتصدر الى

الاسواق الامريكية والاوربية • أما النسبة الباقية فتصدر الى أسواق ألهند الباكستان وغيرها •

٤ ـ زهدى الفرات يصدر معظمه (حوالى ٦٠٪) فى الخصاف ، وحوالى ٢٥٪ فى الاكياس ؛ ولا يصدر فى الصندوق الا نحو ١٠ـ١٥٪ مع الملاحظة بأن الاتجاه الحديث فى تصدير زهدى الفرات هو كبسه فى الصناديق والكرتون والسيلوفين •

٥ ـ يلاحظ اجمالا أن ثلاثة أخماس التمور المصدرة من العراق تكبس فى الخصاف وخمس آخر فى الصندوق والخمس الاخير فى الاوعية الاخرى الممثلة بالاكياس وما اليها • ويدل ذلك على امكان الاستعاضة عن الخصاف بأوعية الكبس الحديثة الاخرى •

والجدول التالى يبين لنا صادرات التمور حسب الاوعية المختلفة (١٩٥٦ ـ ١٩٦٧) :ـ

تصدير التمور حسب وسائل النقل :

يلاحظ انه[١] لايسمح بتصدير التمور الى خارج العراق الا لمن كان حاصلاً على اجازة المتاجرة بالتمور • وتخوله هذه الاجازة حق التعاطى بتجارة التمور وتصديرها • وتمنح اجزة تصدير التمور من قبل المدير العام للمصلحة أو من يخوله • وللمدير العام أن يمتنع عن منح الاجازة أو سحبها اذا أخل المصدر بالوجائب المترتبة عليه وفق قانون المصلحة • ولا تمنح اجازة التصدير الا بعد الكشف على التمور المراد تصديرها من قبل مراقبى المصلحة والتأكد من نوعيتها وجودتها وانطباقها على المواصفات والشروط المتفق عليها•
وتنظيماً لتصدير التمور الى خارج العراق وضمان تجهيز تمور تامة

(١) و (٢) تقرير عام عن التمور العراقية ـ مصلحة التمور العراقية ـ بغداد ١٩٦٧ ـ ص ٧٦ •

جدول صادرات التمور حسب الاوعية خلال المواسم المدرجة ادناه
(١٩٥٦ – ١٩٦٧)

الموسم	بالصندوق طن	بالخصاف طن	بالاكياس طن	بالصفائح طن	في الاوعية الأخرى جلد ، سلال زكوك	المجموع طن
٥٧/٩٥٦	٤٠ر٥٢٧	١٠٤ر٢٣٥	٢٠ر٠٧٣	٨ر٤٤٠	٠٠ر٣٣٤	١٧٣ر٦٠٩
٥٩/٩٥٨	٥٢ر٥٨٠	١٥٧ر٩٩٤	٧٩ر١٤٠	١١ر٥٥٩	٠٠ر٣٨٦	٣٠١ر٦٥٩
٦١/٩٦٠	٦٢ر٦٦٣	٩٥ر٩٦٣	٥٠ر٣٣٨	٠٧ر٩٧٤	٠٠ر٢٨١	٢١٧ر٢٢٠
٦٣/٩٦٢	٦٤ر٤٦٣	٩٢ر٩٦٧	٨٠ر٦٨٥	١٣ر٧٨٠	٠٠ر١٨١	٢٥٢ر٠٧٦
٦٥/٩٦٤	٣٨ر٧٥٤	١٢٨ر٢٦٦	٦١ر٠٦٥	٥ر٦١٢	١ر٥٣٣	٢٣٥ر٢٢٧
٦٧/٩٦٦	٤٦ر٠٨٢	١٤٢ر١٩٤	٧٢ر٨٢٧	٦ر٦٦٣	٠٠ر٧٠٣	٢٦٨ر٤٦٩

النضج وبنوعيات جيدة الى الاسواق الخارجية ، تصدر مصلحة التمـــور العراقية تعليمات سنوية لتصدير التمور تتضمن الشروط الواجب توفرها في التمور المراد تصديرها وتحديد مواعيد التصدير .

وهكذا نجد أنه يجرى شحن التمور العراقية المـراد تصـــديرها الى الخارج بالبواخر والسفن الشراعية عن طريق البصرة وبالسيارات عن طريق بغداد . وتكون التمور المشحونة بالبواخر اكثر من ٧٥٪ من مجموع التمور المصدرة ، وتليها التمور المشحونة بالسفن الشراعية وتؤلف اكثر من ١٥٪ من مجموع التمور المصدرة واخيراً التمور المشـــحونة بالطرق البرية وهي تتراوح بين ٥ - ١٠٪ من مجموع الكميات المصدرة . ويتم توفير مجـــال الشحن من قبل المشترين في الاسواق الخرجية وخاصة بالنسبة الى التمــور المصدرة من قبل المصلحة وشركة تجارة التمور العراقية حيث ان معظم مبيعات التمور من قبل هاتين المؤسستين يتم على أساس فوب Fob البصـرة . وهذا يعني أن المشتري هو الذي يهيئ وسائط النقل اللازمة لشحن التمــور المباعة . اما بالنسبة الى الشركات والتجار المصدرين الآخرين فيتم توفـير مجال شحن التمور التي يقومون بتصديرها باتفاق الطرفين . ويستلزم الامر توفر شروط معينة في البواخر التي تقوم بشحن التمور المنتقاة والتمــور الجيدة المكبوسة بالصناديق والسيلوفين ضماناً لسلامة التمور المشحـــونة ووصولها بحالة جيدة الى الميناء الذي شحنت نحوه ويشترط في التمـــور المكبوسة والمراد شحنها بالبواخر أن تكون مغلفة بالجنفاص أو بأية مـــادة أخرى توافق عليها شركات النقل البحري[٢] .

والجدول التالي يبين كيفية نقل التمور العراقية وفق وسائط النقـــل المختلفة في موسم ١٩٥١ - ٥٢ حتى موسم ١٩٥٣ - ٥٤ .

صادرات التمور الموسمية حسب وسائط النقل

(١) موسم ١٩٥١–١٩٥٢

	في البواخر	في السفن الشراعية	في الطرق البرية	المجموع
	طن	طن	طن	طن
تمور البصرة ـ تجارة	٧٣٣٠٦	١٩٨١٢	٣٤٥٦	٩٦٥٧٤
تمور البصرة ـ هدايا				٤٨ بوسائط مختلفة
زهدي الفرات تجارة	٦٧٦٣٣	٣٧٨٧١	٥٥٥٩٨	١٦١١٠٢
زهدي ـ هدايا				٢ بوسائط مختلفة
المجموع	١٤٠٩٣٩	٥٧٦٢٤	٥٩٦٠٤	٢٥٧٧٢٧

(٢) موسم ١٩٥٢–١٩٥٣

	في البواخر	في السفن الشراعية	في الطرق البرية	المجموع
تمور البصرة	٧٥٥٨٩	١٣٨١٤	٥٧١٦	٩٥١١٩
زهدي الفرات	٩٨٨٨٦	٢٤٣٧٤	٤٢١٧٤	١٦٥٤٣٤
المجموع	١٧٤٤٧٥	٣٨١٨٨	٤٧٨٩٠	٢٦٠٥٥٣

(٣) موسم ١٩٥٣–١٩٥٤

	في البواخر	في السفن الشراعية	في الطرق البرية	المجموع
	طن	طن	طن	طن
تمور البصرة	٦٨١١٠	١٠٤٤١	٢٨٧٥	٨١٤٢٥
زهدي الفرات	١١١٥٨٤	١٧٨٣٩	٣٤٤٧٥	١٦٣٨٩٧
المجموع	١٧٩٦٩٣	٢٨٢٨٠	٣٧٣٤٩	٢٤٥٣٢٢

(٤) موسم ١٩٥٤–١٩٥٥

تمور البصرة	٦٨٩٤٦	٦٦٨٦	٥١٨٦	٨٠٨١٧
زهدي الفرات	١١٠٩٨١	١٢٠٠٦	٥٩٠٢٩	١٨٢٠١٦
المجموع	١٧٩٩٢٧	١٨٦٩١	٦٤٢١٥	٢٦٢٨٣٣

والجدول التالي يوضح لنا احدث الارقام التي تخص صادرات التمـور حسب وسائط النقل المختلفة (١٩٥٦–١٩٦٧) :–

صادرات التمور حسب وسائط النقل (١٩٥٦ – ١٩٦٧)

الموسـم	بالبواخر طـن	بالسفن الشراعية والجنب طـن	في الطرق البرية طـن	المجموع طـن
٩٥٦/٥٧	١٠٩٫٩٢٠	٢٦٫٠٠٤	٣٧٫٦٨٦	٠٫١٧٣٫٦١٠
٩٥٧/٥٨	١١٥٫٤٣٥	٢٨٫٣٩٢	٥٢٫١٢٩	٠٫١٩٥٫٩٥٦
٩٥٨/٥٩	٢٣٧٫٥٠٣	١٨٫٠٩٥	٤٦٫٠٦١	٠٫٣٠١٫٦٥٩
٩٥٩/٦٠	١٢٤٫٥٠٩	١٤٫١٣١	٣٧٫٣٦١	١٧٦٫٠٠١
٩٦٠/٦١	١٧٠٫٩٧٥	١٦٫٠٠٨	٣٠٫٢٣٧	٢١٧٫٢٢٠
٩٦١/٦٢	١٨٧٫٢٢١	١٦٫٤٠٩	٣٥٫٢٩٧	٢٣٨٫٩٢٧
٩٦٢/٦٣	٢١١٫٠٠١	١٢٫٣٩٣	٢٨٫٦٨٢	٢٥٢٫٠٧٦
٩٦٣/٦٤	١٩٦٫٩١٣	٠٤٫٦٣٥	٢٦٫٨٠٩	٢٢٨٫٣٥٧
٩٦٤/٦٥	١٦٤٫٠٤٤	٥٧٫٦٩٥	١٣٫٤٨٨	٢٣٥٫٢٢٧
٩٦٥/٦٦	١٦٧٫٦٥٨	٣١٫٦٤٤	١٧٫٤١١	٢١٦٫٧١٣
٩٦٦/٦٧	١٨٩٫٢٩٧	٤٨٫٠١٧	٣١٫١٥٥	٢٦٨٫٤٦٩

الفصل السابع

أســواق التمــور

الاقطار والممالك المستوردة :

يصدر العراق تموره الى نحو ثمان وسبعين مملكة وقطراً موزعـة فى القارات الست كافة • واليك هذه الاقطار مرتبة ترتيباً أبجدياً :

(أ) استراليا ، افريقيا الشرقية البرتغلية ، ايطاليا ، أيرلندة ، أوغندة ، اندونسيا ، ارتيريا (ضمن الحبشة منذ ١٩٥٢) ، ايران ، ارجنتين ، اورغواى ، افريقيا الغربية البرتغالية ، المانيا الشرقية ، أسبانيا ، افريقيا الغربية البريطانية (سابقاً) ، افغانستان ، اوستراليا ، الاردن ، المانيا الغربية •

(ب) باكستان ، البرازيل ، البرتغال ، برمودا ، برما ، بولندة ، بلجيكا بلاد العرب ، البحرين ، بلغاريا •

(ت) تونس ، تركية ، تنزانيا (زنجبار وطنجانيقا) •

(ث) ثيلاند •

(ج) جمهوريات الاتحاد السوفيتي ، جيكوسلوفاكيا ، جزائر الفلبين ، جزر كناري ، جبل طارق ، جنوب افريقيا ، الجزائر ، جزر الهند الغربية •

(ح) الحبشة • حضرموت (قبل قيام جمهورية اليمن الجنوبية الشعبية) •

(خ) بلدان الخليج العربي •

(د) الدانمارك •

(ر) رومانيا •

(ز) زنجبار (قبل تأليف اتحاد تنزانيا) ، زيلندة الجديدة •

(س) سوريا ، سيلان ، السودان ، السويد ، سيام ، سويسرا ، ساحل الذهب (غانا) •

(ص) الصومال الفرنسى ، الصومال الايطالى (قبل استقلال الصومال بشقيها) ، الصومال البريطانى (قبل استقلال الصومال بشقيها ، الصين الشعبية .

(ط) طنجانيقا قبل تأليف اتحاد تنزانيا .

(ع) عدن ، عمان . العربية المتحدة ، العربية السعودية .

(ف) فيومى ، فنلندا ، فلسطين (قبل الاحتلال الصهيونى)

(ق) قبرص .

(ك) كينيا . الكويت . الكونغو البلجيكية (قبل تأليف جمهوريات الكونغو) كوريا .

(ل) ليبيا . لبنان .

(م) المملكة العربية السعودية ، مصر (قبل قيام ج.ع.م.) ، المضايق الملايو ، مراكش (المغرب الحالية) ، المكسيك .

(ن) نيجريا ، النرويج . نيوزيلندة .

(هـ) هولندا ، الهند ، الهند البرتغالية (قبل انضمامها الى الهند) ، هنغاريا (المجر) ، الهند الغربية (قبل تقسيمها واستقلال اجزائها) .

(و) الولايات المتحدة الامريكية .

(ي) اليمن ، اليمن الجنوبية الشعبية ، يوغوسلافيا ، اليابان .

الاقطار المستوردة حسب اهميتها :

من دراسة جدول احصاء تصدير التمور العراقية خلال الثلاثين سنة الاخيرة ١٩٣٧ - ١٩٦٧ يبدو لنا ما يأتى :

(١) ان الهند هى الدولة الاولى فى استيراد التمور العراقية حيث انها تستورد اكثر من ٢٥٪ من التمور المصدرة من العراق الى اقطار العالم كافة .

وبلغ معدل الكميات التى تصدر الى الهند اكثر من (٦٠) الف طن •

كذلك يظهر من جدول الاحصاء ، الذى سيدرج فى المكان المناسب من هذا الفصل ، بأن معدل أقيام التمور المصدرة الى البلاد الهندية للمدة بين ٩٤٥/٦٧ هو ١٣٧٢٠٠٠ دينار • وهذا الرقم يعادل نحو ربع مجموع قيم التمور المصدرة من العراق فى خلال هذه الفترة •

ويلاحظ ان أهم أصناف التمور المصدرة الى الهند هى تمور الزهدى ، وتؤلف زهاء ثلاثة ارباع التمور المصدرة الى الهند • وكذلك تستورد الهند تمور الساير والحلاوى على التوالى من حيث الاهمية وذلك فضلا عن تمور الجبجاب •

(٢) ان الولايات المتحدة الامريكية والمملكة المتحدة البريطانية ومصر تستورد التمور العراقية وقد بلغ معدل ما استوردته كل منها (للمدة بين (٩٤٥-٩٥٤ : الولايات المتحدة نحو ١٣٠٠٠ طن والجزر البريطانية زهاء ٢٤٠٠٠ طن ومصر ٢٢٠٠٠ طن • وبلغ معدل اثمانها للفترة ذاتها (٣٨٠) الف دينار و (٥٢٥) الف دينار و (٣٧٥) الف دينار على التوالى •

(٣) كندا واستراليا تستورد كمية من التمور معدلها (٧٠٠٠) طن و (٤٢٠٠) طن على التوالى وهاتان دومنيونان بريطانيان ، وتعتبر أسواقاً ثابتة لتمور البصرة كما سيجىء الذكر • وكذلك يقال بالنسبة لاتحاد جنوبى أفريقيا وان كان معدل استيرادها من التمور للحقبة ذاتها أقل من نظيرتيها السابقتين ـ استراليا وكندا ، ويبلغ هذا المعدل زهاء (١٠٠٠) طن •

وعلى كل حال يمكن تلخيص ميزات تجارة التمور العراقية من حيث أهمية كل من البلاد والممالك الواردة فى الجدول بما يأتى :

بلاد الدومنيون :

وتشمل ثلاثة :

أ ـ سوق جنوب افريقيا

ب ـ سـوق اوستراليا

ج ـ سوق نيوزلندة

وهذه هي الاخرى من الاسواق التقليدية للرعاق او بالاحرى هـي اسواق تقليدية لتمور البصرة وذلك بوجه خاص منذ بداية احتكار شركة « اندرووير » (أي منذ عام ١٩٣٩ ـ الى نهاية ١٩٥٢) •

أما سوق جنوبي افريقيا فانه سوق يستوعب كمية من التمور تزيد على الالف طن سنوياً ومن نوع تمور الساير والخضراوي • مع العلم بأن اتحاد جنوب افريقية ذو بيئة ملائمة في بعض الجهات لزراعة النخيل وانتاج التمور، وقد جربت هذه الزراعة ، خصوصاً على هوامش الاقاليم الجفة فيه ، ونجحت ولكن في نطاق ضيق • ومما يجدر ذكره ان شركة أندرووير لم تعط أي مجل لشركة أخرى أن تدخل أي سوق من أسواقها التقليدية (قبل ١٩٥٢) بناء على ما ورد في اتفاقيات الاحتكار مادة تنص على هذه الحقيقة وقد تأثرت احوال السوق في اتحاد جنوبي افريقية بأمور متعلقة بالاحتكار بوجه خاص حيث كانت اندرووير هي التي تتحكم في أمر ارسال التمور او عدم ارسالها من قبل غيرها اني شاءت • وقد صادف في بعض السنوات ان الشركة لم ترسل ما تحتاج اليه الاتحاد من كميات التمور ، وتعالت الصيحات لاستيراد التمور الى تلك البلاد ولكن بدون جدوى •

اوستـــراليـا :

سوق اوستراليا من الاسواق التقليدية لتمور البصرة الداخلة ضمن حدود الاحتكار ، وان انواع التمور الداخلة لسوق اوستراليا هي تمـور الخضراوي والساير خصوصاً المكبوس منها في صناديق كبيرة زنة ٧٠ رطل (ليبرة) • ومثل ذلك يقال عن سوق نيوزلندة مع العلم ان استهلاك كل من

السوقين يتراوح بين ٣ـ٥ آلاف طن سنوياً ، وفي الامكان بوجه الاجمال زيادة التمور في الاسواق الثلاثة الاخيرة سيما اذا ما وجهت العناية نحو دراستها بصورة مستفيضة لمعرفة امكانيات هذه الاسواق وقيام حملة دعاية واسعة النطاق خصوصاً في اتحاد جنوبي افريقيا حيث نجد نموذجين من المستهلكين هما : السكان الذين هم من أصل أوربي والسكان المحليون حيث في الامكان تصدير التمور الرخيصة الى النموذج الثاني بكميات كبيرة . كذلك يمكن تصدير أنواع التمور الرخيصة للاسواق الستة المذكورة آنفاً لاغراض الصناعة بوجه خاص .

اقطار آسيا وافريقيا :

يمكن العراق ان يعتمد على هذه الاسواق اعتماداً كبيراً من حيث أهمية هذه الاسواق من ناحية الاستهلاك الكمي للتمور وذلك لان هاتين القارتين تشملان على اكبر نسبة من سكان العالم الذين يهتمون بالتمور باعتبار التمور من المواد التي يوصي بها الدين الاسلامي ، حيث ان المسلمين في هذه الجهات ، خصوصاً في جنوبي شرقي آسيا ، يهتمون باستهلاك التمور في شهر رمضان ولكن يجب ان يؤخذ بنظر الاعتبار ايضاً ان القوة الشرائية لنسبة كبيرة من سكان هذه الجهات (خصوصاً الجهات المعنية باستهلاك التمور والتي من جملتها الهند وباكستان واندونسيا والشرق الاوسط) ، منخفضة او ضعيفة ، وهكذا ينبغي للعراق ان يهتم بهذه الاسواق ويسد مقطوعتيها من التمور الرخيصة نسبيا سيما تمور الساير والزهدي والنوع الاخير بوجه خاص . ويجب ان توجه العناية نحو هذه الغاية توجيهاً خاصا بحيث يؤدي الامر الى استيعاب نصف كميات التمور المصدرة من العراق الى الخارج .

والجدول الاتي يوضح الحقائق التي تم شرحها وتوضيحها آنفاً .

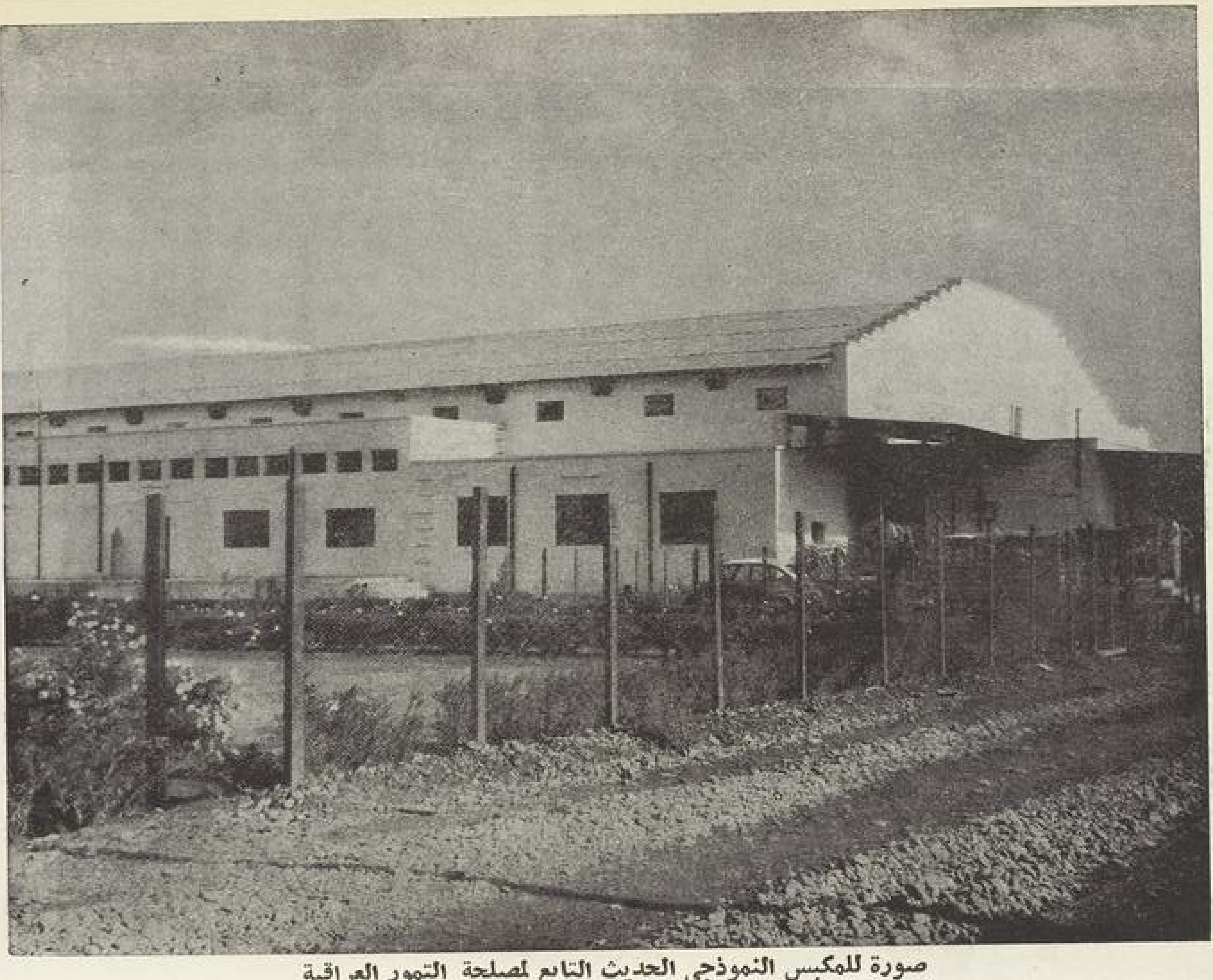
صادرات التمور العراقية من ١٩٣٥ - ١٩٥٤

الاقطار والممالك	معدل ١٩٤٥-١٩٤٩		معدل ١٩٥٠-١٩٥٤	
	الكمية بالاطنان	القيمة بالدنانير	الكمية بالاطنان	القيمة بالدنانير
الهند	٥١٠٠٦	١١١٧٢٨٥	٦٩٢٩٢	١٣٧١٦٨٧
الولايات المتحدة الامريكية	١٦٣٤٨	٣٦٣٦٥١	٢٠٨٤٦	٣٩٩٣٤٣
المملكة المتحدة البريطانية	٣٤٣٣٦	٧٩٤٢٨٦	١٣٦٦٣	٢٥٩٤٨٨
مصر	١٦٥٤٢	٣١٣٩٠٧	٢٧٨١٠	٤٤٣٩٩١
اوستراليا	٣٧٦١	٩٥٢٢	٤٧٠٨	٩٤٨٥٨
كندا	٥٣١٧	١٢٤٠٧٦	٨٣٨٦	١٦٣٢٣١
الجزائر	٤٢٨٨	٧٩٥٢٨		
	سنة ١٩٤٦ ، ١٩٤٦ ، ١٩٤٧			
بلجيكا	١٦٩٧	٣٨٦٣٣	٦١٦	١٣٠٢٥
	سنة ١٩٤٥ ، ١٩٤٧ ، ١٩٤٨ ، ١٩٤٩			
مراكش	٢٤٣	٥١٤٥	١٠٥٥	٥١٩٩١
	سنة ١٩٤٥ ، ١٩٤٦ ، ١٩٤٨		سنة ١٩٥٢ ، ١٩٥٣ ، ١٩٥٤	

الاقطار والممالك	معدل ١٩٤٥–١٩٤٩		معدل ١٩٥٠–١٩٥٤	
	الكمية بالاطنان	القيمة بالدنانير	الكمية بالاطنان	القيمة بالدنانير
زيلندا الجديدة	٣٤٦٩	٥٣٤٧٦	٢٠٩٦	٣٩٤٦٧
المانيا	٧٢٤٨	١٥٩١٢٠	١٨٩٠	٣٦٧٥٨
سنة ١٩٤٧ ، ١٩٤٨ ، ١٩٤٩				
سوريا	١٣٤٢٧	٢٢٧٦٩٧	١٦٥٠٠	٢١٤٠٢٠
تونس	١٨٣	٤١٠٤	٠٠٠٠٠	٠٠٠٠٠٠
سنة ١٩٤٨				
المضايق	٥٤٥٢	٣٨٤٨١٦	٤٠٣٠	١٩٤٢٤
سنة ٩٤٦ ، ٩٤٧ ، ٩٤٨ ، ١٩٤٩				
هولندا	٢٢٣٠	٤٧٣٥٣	٢٤٤	٤٠٦٥
سنة ٩٤٦ ، ٩٤٧ ، ٩٤٩				
اتحاد جنوبي افريقيا	١٤٠٧	٢٩٥٦٥	٩٤١	١٦١٦٩
الصومال البريطاني	١٢٠٤	٢١٠١٢	١١٩١	٢٢٧٤٦
سنة ٩٤٥ ، ٩٤٦ ، ٩٤٨				
افريقيا الشرقية				
البرتغالية	٠١٩	٤١١	١٢٣٣	٥٤٠١
سنة ١٩٤٦،١٩٤٩ سنة ٥١،٥٢،٥٣،٥٤				
السودان	١٥٢٧	٣٢٢٢٢	٢٨١٥	٤٤٧٦٠
سنة ١٩٤٦ ، ١٩٤٧ ، ١٩٤٩				

الاقطار والممالك	معدل ١٩٤٥-١٩٤٩ الكمية بالاطنان	معدل ١٩٤٥-١٩٤٩ القيمة بالدنانير	معدل ١٩٥٠-١٩٥٤ الكمية بالاطنان	معدل ١٩٥٠-١٩٥٤ القيمة بالدنانير
المملكة الاردنية الهاشمية	٥١٦٦	٩٨٩٨٧	١١٥٧١	١٥٦٠٦٣
سنة ١٩٤٦ ، ٩٤٧ ، ٩٤٨ ، ٩٤٩				
فلسطين	٨٧٦	١٤٨٤٣		
سنة ٩٤٦ ، ٩٤٧ ، ٩٤٨ ، ٩٤٩				
فنلندا	١٠٩	١٠٧٢	معدل	١٩٣٥-٣٨
ايطاليا	٢٤٠	١٩١٨	١٩٦٨	٣١٥٧٢
سنة ٩٤٧ ، ٩٤٨ ، ٩٤٩				
النروج	٢٠٣	٤٦٤٦	١٦٧	٣٧٥٣
سنة ١٩٤٧			سنة ١٩٥٤	
الهند الشرقية الهولندية (اندونيسيا)	٤١٩	٩٥٨٥	٣٦٥٠	٦٠٤٧٨
سنة ١٩٤٩ فقط				
مالطة	٣٢	٤١١	٢٥١	٤٤٢٧
سنة ٤٦ ، ٤٧ ، ٩٤٨				
سيلان	٤٠٢٤	٨١٥٥٨	٢٦٣٧	٤٣٨٢٤
زنجبار	٢٥٥	٤٣٨٥	٧١١	١٢٥٣٨
سنة ١٩٤٥				
كينيا واوغندة	٢١٧	١١٨٨٥	٤٩٧	١١٦٢
سنة ٤٦ ، ٤٨ ، ٤٩				

الاقطار والممالك	معدل ١٩٤٥–١٩٤٩		معدل ١٩٥٠–١٩٥٤	
	الكمية بالاطنان	القيمة بالدنانير	الكمية بالاطنان	القيمة بالدنانير
الدانمارك	١٩٦	٣١٧٩	٦٤٠	١٣٢٥٠
	سنة ١٩٤٥			
فرنسا	١٢٨٣	٢٤٢٣٢	١٠٥	١٨٢٣
الصومال الايطالى	٤٨٠	١٣٦٨١	١٠٥	١٨٢٣
	سنة ١٩٤٧ ، ١٩٤٨		(سنة ٥١،٥٢،٥٣،٥٤)	
السويد	٢٨	١٠٢٩	٣١	٨١٤
	سنة ١٩٤٩ فقط		سنة ٥٠،٥٢،٥٣،٥٤	
جبل طارق	...	.....	١٠٣	٤٣٤٨
			سنة ١٩٥٠ ، ١٩٥١	
طنجانيقا	٥٠	٩٢٩	١٦٦	٢٨٤٠
	سنة ١٩٤٦ ، ١٩٤٨		سنة ١٩٥٠ ، ١٩٥١	
الصين	٢٥	١٣٣٥	٤٩	١١٠٣
	سنة ١٩٤٧ ، ١٩٤٨ ، ١٩٤٩		سنة ١٩٥٠ ، ١٩٥١	
اليابان			٦٣٦	١٢٢٣٩
			سنة ١٩٥١	
المكسيك			٢٩	٨١٧
			سنة ١٩٥١	
ارتيريا	١٠٨	١٨٨٨	٢٥٠	٩٣١٩
عدن	٤٤٢٧	٩٠١٤٩	١١٤١٩	٢١٠٧٣٢
اليمن	٣٦٢	٥٢٠٢	١٠٥٤	١٦٩٧٤



صورة للمكبس النموذجى الحديث التابع لمصلحة التمور العراقية

الاقطار	معدل ٩٤٥/٥٤		معدل ١٩٥٠/٥٤	
	الكمية طن	القيمة دينار	الكمية طن	القيمة دينار
			سنة ٥٠،٥٢،٥٣،٥٤	
الكويت	٧٣٠	١٨١٤٧	١٠٨٢	٢١٣٠٨
المملكة العربية السعودية	٢٤٦٢	٤٥٤٨٦	٥٧٨٩	٨٨٢٦٨
عمـــان	١٤٤٥	٢٨٥٤٩	١٨١٠	٣٨٨٧٢
البحرين	٦٦٣	١٢٠٤٩	٣٣٦	٦٦٢٥
بورما	٦٢٧٣	١٢٤٣٧٨	٢٣٧٦	٢٨٩٩٥
	سنة ٤٦،٤٧		سنة ٥١،٥٢،٥٣،٥٤	
تركية	٤٦	٨٠٧	٢٥	٥٧١
			سنة ١٩٥٢ فقط	
(الارجنتين)	١٦	٤٣٣	١٧	٤٧٤
	سنة ١٩٤٩		سنة ١٩٥١	
افغانستان	٨٣	١٥٢٧	١٥	٣٠٨
ايران	١٠٩٦	١٧٨٩٥	١٠٦	٢١٢٨
	سنة ٤٩،٤٧،٤٥		سنة ٥١،٥٢،٥٤	

حالة اسواق التمور ١٩٥٨/١٩٦٧

اتسمت فترة السنوات العشرة الواقعة بين ١٩٥٨ و ١٩٦٧ بأنتعاش كبير في سعة اسواق التمور . وقد كان لثورة تموز ١٩٥٨ الفضل في ضم اقطار الدول الاشتراكية الى مجموعة اسواق التمور . ولم يكن ذلك حسب بل ان التمور المتوسطة الجودة والتى لم تكن الاسواق التقليدية للتمور الجيدة

(الاوربية والامريكية) ترغب في استيرادها قد تفتحت أمامها اسواق الـدول الاشتراكية الكبرى لا سيما سوق الصين الشعبية وسوق الاتحاد السوفيتي . وعلى سبيل المثال نذكر انه في موسم ١٩٦٦/١٩٦٧ استوردت الصين الشعبية وحدها زهاء ٢١٪ من مجموع كميات التمور التي صدرها العراق . وان مجموع ما استوردته الصين وروسيا معا بلغ اكثر من ¼ مجمـوع الكميـة المصدرة الى جميع اسواق العالم . اما الدول الاشتراكية الاخرى التي استوردت التمور العراقية في موسم ١٩٦٦/١٩٦٧ فانها هي : بولندة (١٩٦٢) ورومانيا وفنلندة وجيكوسلوفكيا (ويوغوسلافيا) والمانيا الديمقراطية وهنغاريا (المجر) وبلغاريا . واذ ما اضفنا الكميات التي استوردتها هذه الدول يبلغ المجمـوع للموسم المذكور (١٩٦٦-١٩٦٧) زهاء ٣٠٪ من كميات التمور التي صدرها العراق الى جميع أقطار العالم .

ومما يجدر ذكره ان العراق قد ضاعف الكميات التي صدرها الى كـل من المانيا الديمقراطية وجيكوسلوفاكيا (خلال مواسم ١٩٦٧/١٩٦٨ و١٩٦٨/١٩٦٩) . وقد علمنا بأن الاحصائية الرسمية في طريقها الى النشر ساعة وجود هذا الكتاب في المطبعة .

ومهما يكن الامر سوف نحاول ان نضع في آخر الكتاب جدولا تفصيليا عن صادرات التمور الى خارج العراق للاستهلاك البشري للبلـدان التي استوردت اكثر من ١٠٠ طن خلال المواسم المذكورة في الجدول مع ارقامها لسنة ١٩٥٦-١٩٦٨) . كما سيندرج في نفس الجدول ارقام صادرات التمور المتبقية من المواسم السابقة والتي صدرت لمقاصد صناعية والعلف الحيواني خلال المواسم المذكورة . ونعتذر الى القارىء اذا لم يتيسر لنا ذلك .

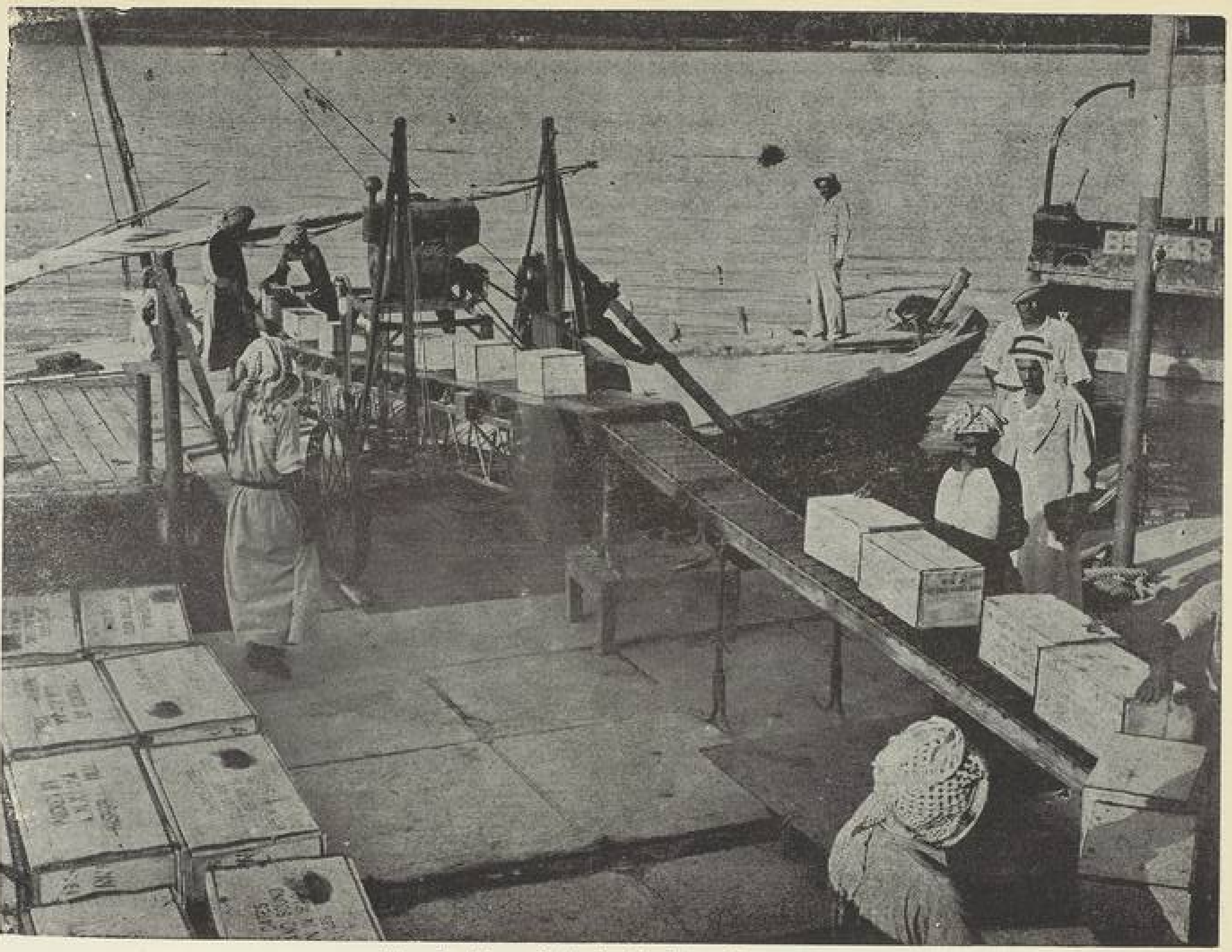
صادرات التمور العراقية الى مختلف الاقطار ١٩٦٦/١٩٦٧

الاقطار	الكمية المصدرة بالطن	القيمة بالدينار	الملاحظات
الصين الشعبية	٥٧٠٤٨	١٢٥٩٣٣٤	
الهند	٦٧٠٧١	١٣٣٠٢١١	
سوريا	١٨٢٩٥	٣٢١٦٩٤	
الاتحاد السوفيتي	١٥٠٠٠	٨٣١٠٠٠	
الولايات المتحدة الامريكية	١٣١١٥	٨٤٢٨٠٧	متوسط ١٩٥٤/١٩٦٧
سيلان	١٢١٠٤	٢١٠١٤٠	
الجمهورية العربية المتحدة	٧٠٠١	١٢٨٨٢٣	
المملكة المتحدة البريطانية	٩٠٦٢	٥٢٥٤٥٨	
بكستان	٧٧٠٥	١٣٧٤٣٣	
كندا	٣٦٦٤	٢٣٤٨٦٣	
السودان	٣٠٣٠	٥٣٠١٥	
الصومال	٧٩٧٠	١٦٣٤٢٤	
عدن	٤٩٨٥	٩١١٢٨	
المانيا الغربية	٢٣٥	١٥٤٢٤	
اليمن	٢٧٧٤	٤١٦٩٤	
استراليا	٢٠٥٧	١٠٧٥٦١	
سنغافورة والملايو	١٦١٤	٣٣٧٩٢	
اندونيسيا	٢٤٤٢	٤٩٠٨٤	
لبنان	٥٩٤٨	١٠١٣٩٢	

تتمة جدول صادرات التمور ١٩٦٦/١٩٦٧

الاقطار	الكمية المصدرة بالطن	القيمة بالدينار	الملاحظات
الاردن	٢٢٦٣	٥١١٧١	
ارثيريا والحبشة	١٦٢٤	٢٩٦٧٦	
جنوب افريقيا	٨٧٣	٦٠٣٢٣	
هولندا	٢٣٨	١٥٤٤١	
ايطاليا	٢٤٠	٦٠٧١	
اسبانيا	٨١٦	٦٢٦٥٨	
زنجبار وطنجانيقا	٥٩٤	١٤٥٦١	
بولندة	٣٥٠	٢٣٠٠٠	متوسط ١٩٥٨/١٩٦٥
نيوزيلندة	١٠٠٠	٥٠٠٠٠	متوسط ١٩٥٤/١٩٦٧
رومانيا	٢٤٥	١٨٣٠٠	متوسط ١٩٦١/١٩٦٤
كينيا	٥٣٨	١٤١٠٤	
بلدان الخليج العربي	٤٧٩٤	٦١٩٨٧	
فنلندا	٨٧	٦٣٨٧	
جيكوسلوفاكيا	٢٩٣	٢٥٠٨٦	
يوغوسلافيا	٥٥٦	٤٥٧١٦	
بورما	٦١٥	٢٦٦٠	
الدانمارك	١١٠	٧٣٠٦	
المانيا الديمقراطية	١٠٢٢٠	١١٧٤٣٤	
بلجيكا	٥٠	٣١٥٣	
المملكة العربية السعودية	٥٦٣٨	٦٨٩٩٠	
حضرموت	١١٩٠	٢٠٧٣٢	

الاقطـار	الكمية المصدرة بالطن	القيمة بالدينار	الملاحظات
اليابان	٧٢٨٣	٩٣٢٣٢	
جزر الكناري	٤	٢٧٥	
افريقيا الشرقيـة البرتغالية	٤٠٤	٩٥٢	
قبرص	٦٠	٤٠٩٧	
جزر الهند الغربية	٦	٤٩٨	
الاردن	١٠٥٦	٢٤١٤٢	
هنغار ـ (المجر)	١٥٠٠	١٢٨٢٥	اغراض صناعية
البلدان الاخرى	١٠٩١٦	٢٤١٤٢	



تصدير التمور المكبوسة بالصناديق في ميناء البصرة

المفصل فى الاسواق الاساسية

١ ـ سوق الولايات المتحدة الامريكية:

لسوق الولايات المتحدة ميزات خاصة ، وتتحكم فيه عوامل جغرافية معينة تتلخص فيما يلى :

(١) التمور المنتجة محليا : وقد زاد الانتاج زيادة ملحوظة خلال ربع القرن ، الاخير ، فبعد ان كان هذا الانتاج ١٥٦٠ طنا فى عام ١٩٣٠ اصبح فى عام ١٩٤٨ زهاء ١٣٠٠٠ طن وفى ١٩٥٤ نحوا من ١٥٣٠٠ طن وفى عام ١٩٥٨ زهاء ١٩٤٠٠ طن • ومما لا شك فيه ان الانتاج المحلى من التمور (خصوصا بوادى كوجيلا بكاليفورنيا) يتسم بصفات تجعله يفوق على المستورد من تمور العراق وذلك من نواح كثيرة أهمها امكان استهلاكها وهى طازجة فى الموسم ، والعناية الكبرى الموجهة نحو الانتاج وتحسينه وتصنيفه والتحكم بحجم التمرة وصنفها وكمية انتاجها فضلا عن التفنن بطرق الكبس والدعاية وما الى ذلك •

ومما لا مراء فيه ان لهذه العوامل جميعها بعض التأثير على الطلب الواقع على التمور المستوردة • ويلاحظ ان متوسط استهلاك التمور فى الولايات المتحدة هو زهاء (٧٠) مليون باون (معدل ١٩٥٤-٥٨) • وان العراق يسهم بنحو من ٥٠٪ من هذا المقدار •

والاحصائية التالية تبين لنا العلاقة بين التمور المنتجة محليا والتمور المستوردة :

المـدة	المستورد (باون)	الانتاج المحلى (باون)
١٩٢١/٢٥	٥١٩٤٥٠٠٠	٠
١٩٢٦/٢٩	٧٧١١١٠٠٠	٠
١٩٣٥/١٩٣٩	٥١١٩٥٠٠٠	٧٣٢٠٠٠٠
١٩٤٤/١٩٤٧	٣٨٨٩٥٠٠٠	٢٣٨٢٠٠٠٠
١٩٤٨/١٩٥٤	٣٨٨٩٥٠٠٠	٢٥٠٠٠٠٠٠
١٩٥٥/١٩٥٨	٣٧٧٧٥٠٠٠	٢٦٠٠٠٠٠٠

ويستدل من الجدول اعلاه ان ١٥٪ فقط من جميع التمور المستهلكة فى فترة ١٩٣٥–١٩٣٩ قد نتجت فى نفس هذه البلاد ، وزادت فى المدة الثانية ١٩٤٤ – ٤٧ واصبحت التمور المحلية ٣٨٪ من المجموع ثم ٤٠٪ فى الفترة الاخيرة – ١٩٤٧ – ٥٨ .

(٢) استهلاك الفواكه الاخرى الممثلة بالموالح (الحمضيات) والفواكه المعلبة والمجمدة وعصير الفواكه والفواكه المجففة ، وذلك حسب الاحصائية التالية (باون – فرد)

نوع الفاكه	معدل ١٩٣٥–٣٩	معدل ١٩٤٤–٤٧	الزيادة بالمائة
الموالح(البرتقال..)	٤٨و٨	٦٣و٣	٢٩و٧ بالمائة
الفواكه المعلبة	١٤و٩	١٨و٩	١٦و٩ بالمائة
الفواكه المجمدة	٠و٨	٢و٧	٢٣و٨ بالمائة
الفواكه المجففة	٥و٧	٥و٧	ثابتة .

ومن الصعوبة معرفة أى الفواكه كانت السبب فى هبوط استهلاك التمور وكذلك الفواكه المجففة . ولعل اكثرها تأثيرا ، هى الفواكه الميسورة

طول العم وهي الفواكه المعلبة والمجمدة .

(٣) استهلاك الحلويات والدوندرمة : ولا شك ان الحلوياتوالدوندرمة من المواد التي تؤثر في استهلاك التمور ليس في الولايت المتحدة وحدها بل في غيرها من الاقطار وحتى العراق نفسه . فبالنسبة للحلويات كان استهلاك الفرد (معدل ١٩٣٠-٣٤) ٦و١٣ بون وبلغ ذلك للفترة ١٩٤٤ - ٤٧ زهاء ٦و١٨ بون أي بزيادة ٨و٣٦ بالمائة .

وبالنسبة للدوندرمة ، بلغ معدل استهلاك الفرد السنوي (١٩٣٠-٣٤) ٢٩و١ غالون ، واصبح في ١٩٤٤-٤٧) - ٠٢و٤ غالون أي ٢و١٦٩ بالمائة .

ومن المعقول ان استهلاك الحلويات والدوندرمة منافس لاستهلاك التمور والتين وربما الجوز أيضا .

(٤) منافسة الزبيب والتين وخصوصاً الزبيب الذي يستخدمه الخبازون في مخابزهم اذا ما كانت الاسعار منافسة لاسعار التمور .

مقارنة استهلاك الفرد الامريكي بغيره :

يبلغ معدل ما يصيب المستهلك الامريكي من التمور العراقية (على أساس معدل ٥ سنوات حديثة) ١٧٠ غراما ويقابل ذلك ما يستهلكه الفرد النيوزيلندي ١٥٠٠ غرام والكندي ٨٠٠ غم والاسترالي ٦٠٠ غم والبريطاني ٥٥٠ غم .

ويدلنا ذلك - بالرغم من الانتاج الامريكي المحلي - ان هنالك مجالا لزيادة استهلاك الفرد في الولايات المتحدة اذا ما زاد ما يصدره العراق من التمور الى تلك البلاد .

التمور العراقية في الولايات المتحدة - مقدارها واقيامها :

من مراجعة الجدول يبدو لنا ان معدل ما استوردته الولايات المتحدة من التمور العراقية معدل ١٩٥٤-٦٧ كان (١٣١١٥) طن وقيمتها ٨٤٢٨٠٧

دينار • مع العلم أن معدل كميت التمور التى أستوردتها الولايات المتحـدة بلغ نحو ٩٥ مليون باون للفترة ذاتها كان نصيب العراق منها زهاء ٥٠٪ •

ومما يجدر ذكره أن المستوردين الامريكيين يفضلون صنفى الحلاوى والساير •

أما نوع وطريقة الكبس المرغوبة فهى المفشق المكبوس فى صناديق زنة (٣٥) ليبرة (نصفية) •

الرسم الكمركى على التمور العراقية فى الولايات المتحدة :ـ

ان الرسم الكمركى المفروض فى الولايات المتحدة على التمور الداخلة الى بلادها تبلغ سنتاً واحدا عن كل ليبرة من التمور المكبوسة مع النوى وسنتين اثنين عن كل ليبرة من التمور المنزوعة نواها ـ وذلك بشـرط ان تكون مكبوسة فى أوعية يزيد وزنها على عشر ليبرات صافية • أما التمور المكبوسة فى أوعية يقل وزنها عن ١٠ ليبرات فيستوفى عنهـا ٥و٧ سنتات لكل ليبرة سواء كانت مع النوى أو بدونها ، وقد أفضى ارتفاع نسبة الرسم الكمركى على التمور المغلفة فى أوعية صغيرة (اقل من ١٠ ليبرات) ان صارت التمور تصدر الى امريكا فى صناديق كبيرة ذات وزن ٧٠ ليبرة للاستفادة من انخفاض الرسم على مثل هذه الصناديق ، ثم يعاد كبسها فى الولايات المتحدة فى اغلفة شفافة وعلب مقوى صغيرة لبيعها فى تلك الاسواق الى المستهلكين الذين يفضلون هذه العلب الصغيرة الوزن •

ولما كان ازدهار صناعة كبس التمور العراقية وتجارتهـا تتوقف على تحسين اساليب الكبس وتجهيز الاسواق الاجنبية بالتمور الممتازة المكبوسـة رأساً فى أغلفة شفافة وعلب مقوى وما ماثل ذلك ففى ٢٠ـ٧ـ٩٥٤ اثـيرت قضية الرسم المذكور فأيدتها هيئة التعريفة الكمركية وذلك عن طرائق الكبس المحسن • وبما أن ارتفاع الرسم الكمركى على مثـل هذا الكبس وبلوغـه

أضعاف الرسم المفروض على الصناديق الكبيرة الحجم يقف حاجزا كمركيا في سبيل توسيع سوق التمور الامريكية وتحسين كبس الاصناف المصدرة اليها فقد فاتحت الجهات العراقية المسؤولة السلطات الامريكية لتخفيض الرسم الكمركي المفروض على التمور المكبوسة في اغلفة صغيرة والمنزوعة النوى وجعل ذلك مساويا للرسم المستوفى على التمور المصدرة في صناديق يزيد وزنها على ١٠ ليبرات ٠

واليك فكرة عن اسعار التمور العراقية في سوق نيويورك (موسم ١٩٥١/٩٥٢) ٠

النوع	التغليف	سعر الليبرة
حلاوي بدون نوى الممتاز	صندوق ٦٦ ليبرة	١٥ سنت
حلاوي بدون نوى الممتاز	« ٣٣ «	١٥و٥ «
حلاوي بدون نوى المعدل	« ٧٠ «	١٤ «
ساير بدون نوى الممتاز	« ٦٦ «	١٤ «
ساير بدون نوى الممتاز	« ٣٣ «	١٤و٥ «
ساير بدون نوى المعدل	« ٧٠ «	١٣ «
حلاوي مع النوى		١٢و٢٥ «
ساير مع النوى		١١و٥ «

ملاحظة : لقد تغيرت الاسعار خلال الخمس عشرة سنة الاخيرة بنسبة تقدر بـ ٢٠٪ ـ ٣٠٪ نحو الزيادة ٠

ومما يجدر ذكره ان هناك منافسة ظاهرة من قبل التمور الايرانية في سوق الولايات المتحدة ٠ وقد تقدم تمور ايران الى المستهلك الامريكي في بعض الاحيان كتمور عراقية ٠ ويظهر ان الكميات المصدرة منها الى الولايات المتحدة قد زادت زيادة محسوسة في السنوات القلائل الاخيرة ٠ وان طريقة التغلب على مزاحمة التمور الايرانية لتمور العراق في امريكا هو حمل المستهلك

الامريكي على التفريق بين هذين النوعين من التمور وعدم شراء التمـــور الايرانية كتمور عراقية .

ويوصى كذلك ان تختار أحسن التمور العراقيـــة واجـــودها نوعاً للتصدير الى الولايات المتحدة مع العناية بالكبس والتغليف او ما يســـمى بـ (العرض) (Presentation) اذ لهذه النقطة أهمية خاصة نظراً الى عناية الامريكيين بالمظاهر والاشكال فى البضائع التى يشترونها وتفنن شركاتهم فى عرض منتوجاتهم بشكل جذاب[١] .

ولابد من تثبيت نوع التمور العراقية المصدرة الى الولايات المتحـــدة وعدم تغيير صنفها على مر السنين لكى يتعود المستهلك الامـــريكى على صنف ممتاز ذي علامة خاصة وشكل خاص من التمر العراقى .

وللدعاية والاعلان الاهمية الاولى فى الولايات المتحدة ولكن يجـــدر الملاحظة أن الدعاية فى تلك البلاد تستلزم نفقات جسيمة مما يتطلب تعـــاون شركتى التمور العراقية والوسطى ومصلحة التمور العراقية فى القيـــام بنفقات هذه المهمة .

وان مستوى أسعار بيع التمور العراقية فى الاسواق الامريكية مسألة خطيرة لابد من درسها لتمكين تمورنا من منافسة تمـــور كاليفورنيا وايران وسائر الثمار التى تزاحمها .

ثم أن قضية تلوث التمور المصدرة الى الولايات المتحدة مسألة تستوجب الاهتمام[٢] بتبخير التمور بعناية تامة وفق ما ذكرنا فى مناسبة سابقة .

---

(١) مقتبسات من مذكرة السيد مير بصرى (مدير الدعاية السابق بجمعية التمور) ٤٨/١/٢٩

(٢) فى موسم ١٩٤٥ ـ ٤٦ رفضت السلطات الامريكية السماح بادخال ٥٥٠ طنا من التمور العراقية لمخالفتها الانظمة والقوانين الصحية .

وبهذه المناسبة نذكر ان الشركات التى تتولى تصدير التمور العراقية الى الولايات المتحدة (وكانت تدفع أتاوة الى شركة اندروير المحتكرة حتى ١٩٥٢ مبلغاً قدره ١٠ شلنات عن كل قنطار ـ هندرويت وتساوى ١١٢ ليبرة). هى : شركة هلس اخوان (Hills Bros. Co) والشركة الافريقية المتحدة وشركة حوريش (Frinks Jones Libly) وشركة البصرة التجارية (فرنكس ـ جونس ـ لبى) وشركة أجرفورسترو فرتز (Shroeder Bros) وشركة اندروير ذاتها .

سوق المملكة المتحدة البريطانية

وتشمل المملكة المتحدة البريطانية ـ بالطبع ـ الجزر البريطانية عدا ارلندا الحرة وهى تستورد أنواع الحلاوى والخضراوى والساير المكبوس بالصناديق والسيلوفين ايضاً ولهذه السوق قابليات كبيرة فى استهلاك التمور بكميات وافرة اذ بلغت الكميات التى استوردتها قبل ١٩٥٠ ٤٢٠٠٠ طن من العراق و ١٠٦٠٠ طن من شمالى افريقيا ، وفى (١٩٥٦) هبطت الصادرات اليها الى نحو ٢٥٠٠٠ من العراق و ١٥٠٠ طن من شمالى افريقيا . وكانت شركة اندروير فى سنة ١٩٥٣ـ٥٤ محتكرة لهذه السوق من شركة تجارة التمور العراقية وقبلها من جمعية التمور . ونظراً لتدهور السوق المذكورة وقلة الطلب فيها بسبب التمور القديمة التى خزنتها شركة اندروير فيها وقامت بتصريفها بأسعار مخفضة جدا بغية التخلص منها بأى سعر كان فقد انخفض الطلب عليها لهذا السبب بينما الطلب على التمور الافريقية ثابت مع عدم تمكن الطبقة الفقيرة والطبقة العاملة من شرائها .

وفى سنة ١٩٥٤ ـ ٥٥ لم تتفق شركة تجارة التمور العراقية مع شركة

اندروويز على بيع الكمية فى هذا السوق واضطرت الشركة العراقية للاتفاق مع جماعة مؤلفة من ثلاث شركات انكليزية برئاسة ٠

Messrs. Afric & Eastern (Near East) Ltd.
Libby Forster & Vernor, Ltd,)
" Daud Horesh & co. Ltd).

وقد اتفقت هذه الشركات على المساهمة مناصفة على شحن كمية معينة من التمور الى المملكة المتحدة البريطانية ، وأما القارة الاوربية فيجب ان تكون باستشارة الشركات الاربعة المذكورة وبموافقتها التامة وبحسب الاسعار التى تعرضها ، وهنا كان يتحتم على ممثلى جمعية التمور فى بريطانيا والقارة الاوربية تحرى الاسواق وعرض كل طلب يحصلون عليه على الشركة الافريقية والشرقية فى لندن لتدبير الصفقة بينها وبين الشارى ، وان يعلموا الجمعية وشركة تجارة التمور العراقية بذلك وذلك فيما يتعلق بموسم سنة ١٩٥٥ ٠

وتبين لنا احصاءات تصدير التمور العراقية الى المملكة المتحدة البريطانية من ١٩٤٥ حتى ١٩٥٤ :

ان معدل استيرادات بريطانيا فى السنوات العشرين الماضية قد بلغ (٢٣٩٩٤) طن ومعدل أقيامها (٥٢٦٨٨) دينار ٠

ومما يجدر ذكره ان معظم التمور العراقية ــ ان لم تكن جميعها تصدر الى المملكة المتحدة البريطانية مكبوسة فى الصناديق زنة ٧٠ ليبرة ٠ وبنسبة قليلة من ذلك مكبوسة فى الخصاف والاصناف المصدرة هى الحلاوى والخضراوي والساير وقليل من الزهدى ٠

أما سعر البيع بالمفرد فى السوق البريطانى هو/٩ بنسات (حوالى ٤٠ فلس) للباون الواحد من النوعين الاولين ٠

وكان الرسم الكمركى على جميع التمور (قبل الغائه عن التمور المنزوعة النوى) ١٠٪ من اقيامها ٠

وبهذه المناسبة يحسن بنا ان نذكر ان الشركات التى كانت قبل الحرب تتعاطى بتجارة التمور فهى (قبل ١٩٥٦) :

١] شركة يونايتد افريكا المحدودة ولهذه الشركة فرع فى البصرة واخر فى بغداد يعرفان بأسم الشركة الافريقية والشرقية (الشرق الادنى) المحدودة . (ويلاحظ ان هذه الشركة قد امست عام ١٩٦٤) .

وكان لهذه الشركة ولم يزل نظر ومصالح فى تجارة التمور . كما تعتبر من بين اهم المكبسين والمصدرين الى امريكا أيضا .

٢] جمعية تجارة الاثمار والمخاضير للمستوردين والموزعين والبائعين :
وقد أسست هذه الجمعية فى سنة ١٩٤٢ للتعاون مع بقية دور تجارة الاثمار والمخاضير ولغرض ضمان حقوق المستوردين الذين هم وحدهم يؤلفون عضوية الجمعية الاعتيادية . وقد سعت الجمعية للحصول على اعتراف والتمثيل الكافى للمستوردين الخاصين فى اللجان الوزارية وقد ناضلت ايضاً ضد نقاط كثيرة تتعلق بالاستيراد والتوزيع والان تشبثت بجميع الوسائل الممكنة للعودة الى الاستيراد الحر بواسطة المستوردين .

٣] جمعية الاثمار المجففة فى لندن .

وتشمل هذه الجمعية جميع مستوردى التمور العراقية وهى باذلة أقصى الجهود للعودة الى الاستيراد الحر لان اعضائها يرون بأن تجارة التمور قد ساءت جدا اثناء مدة الاحتكار وبأن التمور قد فقدت جميع مزاياها فى السوق الانكليزية القديمة التى كانت فى مقدمة أسواق التمور العراقية لاكثر من مائة سنة .

ولهم فى انجلترة هيئة معترف بها اسمها جمعية مستوردى التمور يرأسها المستر جون نورمان اجر ـ وهو مدير وشريك شركة اجرا . فورستروفرنر المحدودة وتشمل هذه الجمعية عضوية جميع مستوردى التمور قبل الحرب .

وقد بلغ مقدار ما تم تصديره الى سوق المملكة المتحدة البريطانيـــة في موسم ١٩٦٦/٦٧ زهاء ٩٠٦٢ طناً بقيمة ٦٣٦٣٤٢ ديناراً .

سوق كنــدا :

بناء على توصيات شركة اندروويز الى شركـــة تجارة التمور العراقية المحدودة يلاحظ بأنه ـ على الاكثر ـ تسود سوق كندا نفس الحالة التي تسود سوق نيوزيلاندة[1] وللمستوردين بعض الحرية في اختيارهم للاستفادة بما لهم من العملة الاجنبية . ويقدر أعتيادياً الطلب على التمور بين ١٥٠٠ـ٢٠٠٠ طن . ولكن في الظروف الحاضرة لا ينصح الركون الى شـــحن اكثر من ١٢٥٠ طناً سنويا وفي هذه السوق تتعاطى شركة اندروويز مع المستوردين الفعليين أما مباشرة واما بواسطة بيوتاتهم التجارية في لندن ويسمح لهم قطع قدره ٣ بالمائة .

وقد بلغ مقدار كميات التمور المصدرة الى كندا زهاء ٣٦٦٤ طناً وبقيمة بلغت ٢٣٤٨٦٣ ديناراً في موسم ١٩٦٦/٦٧ .

سوق استراليا ونيوزيلندة :

بلغ معدل استيراد استراليا (١٩٤٥ ـ ١٩٥٤) من التمـور العراقيـة (٤٢٣٥) طن واقيامها (٨٠٠٣٩) ديناراً .

والانواع المصدرة اليها هي تمور الســاير والحلاوي والخضـراوي المكبوسة في الصناديق .

---

(١) ان الاستيرادات الى هذه البلاد مقننة بقرار حكومي على اساس قيود التحويل الخارجي .

ومما هو جدير بالذكر أن سوقي استراليا ونوزيلاندة (وكذلك سوق اتحاد جنوبي افريقيا) من الاسواق التي ترغب في استيراد التمور المحسنة الكبس لاسيما المكبوسة منها في السيلوفين مع العلم بأن عدم تصدير هذا الصنف معناه افساح المجال لتمور كاليفورنيا وايران لدخول هذين السوقين بالرغم من ارتفاع سعر الاولى وعدم جودة الثانية (بالقياس مع الانواع العراقية) .

اما سوق نيوزيلندة ، فسوق هو الآخر من اسواق تمور البصرة حيث تصدر اليه تمور الحلاوي والخضراوي والساير المكبوسة في الصناديق .

وقد بلغ معدل كميات التمور وأقيامها المصدرة الى نيوزيلندة بين ١٩٤٥ و ١٩٥٤ زهاء (٢٧٨٣) طن و (٤٦٤٧٢) ديناراً على التوالي .

ويلاحظ ان شركة اندروير كانت تبيع الى المستوردين الفعليين وتخصم لهم قطعاً قدره ٣٪ ومثل ذلك هو الى شركة تجارة التمور العراقية المحدودة .

سوق الهند

يعتبر سوق الهند أهم اسواق التمور العراقية حيث يستهلك نحواً من ٢٥٪ من مجموع صادرات التمور العراقية من حيث الكمية والقيمة .

ويدلنا أحصاء صادرات التمور حسب الاقطار لعشر السنوات الاخيرة (١٩٤٥ ـ ١٩٥٤) ان المعدل السنوي لاستيرادات الهند من التمور قد بلغ (٦٠١٠٩) طن بقيمة معدلها (١٢٤٤٤٨٦) ديناراً .

وفي موسم ١٩٦٦/٦٧ صدر العراق ٦٧٠٧١ طنا بقيمة ١٣٣٠٢١١ دينارا .

ومما هو جدير بالذكر ان أنواع التمور المصدرة الى سوق الهند هي تمور الزهدي بالدرجة الاولى ثم الساير وقليل من الجبجاب الى جانب بعض التمور المحسنة الكبس . مع العلم ان الطبقة المستهلكة للتمور العراقية هي الطبقة الفقيرة . ومن الممكن أن يزداد استهلاك التمور في الهند اذا ماوجهت

العناية نحو طرق الكبس بحيث يؤدى الامر الى اجتذاب الطبقات المتوسطة لاستهلاك التمور المعروضة بكيفية جذابة حيث يلاحظ بأن هذه الطبقة عزوفة جداً عن التمور المكبوسة بالخصاف •

سوق الباكستان

كانت الباكستان فى سنة ١٩٥٢ من أهم الاقطار التى تستورد التمور العراقية حيث بلغ مجموع ما صدر اليها فى تلك السنة (٣٢٠٥٥) طناً مقابل (٢٣٢٦٧) طناً فى سنة ١٩٥١ و (١٥٢٣٣) طناً فى سنة ١٩٥٠ غير انه فى سنة ١٩٥٣ سارت الباكستان على سياسة تقليص استيراداتها بحجة قلة النقد الموجود لديها ومحافظة للميزان التجارى بينها وبين البلدان التى تستورد منها • وكانت التمور من أهم المنتوجات التى اصابها التقليص المذكور بضرر كبير حيث قلصت الى ١٥٪ من معدل استيرادها فى ثلاث السنوات المنصرمة فكانت النتيجة ان لم يصدر من التمور الى الباكستان فى سنة ١٩٥٣ سوى (٤١١٦) طناً • ولم تفد جميع الجهود الرسمية وغيرها المبذولة مع الباكستان لتغيير سياستها ولم تفد أيضاً جميع المقترحات التى قدمت من قبل جمعية التمور فى حينه ومن جملتها مقايضة التمور بالمنتوجات الباكستانية على أساس ان تمنح الحكومة الباكستانية اجازات استيراد التمور العراقية مقابل تصدير الشاى الباكستانى الى العراق الى المصدرين العراقيين ليقوموا هم بأنفسهم بتصدير التمور وتصريفها فى الباكستان على حسابهم للاستفادة من فرق العملة وتغطية هذا الفرق للخسارة التى يتحملها التاجر العراقى فى تصريف الشاى الباكستانى غير المعروف فى العراق بأسعار تقل عن سعر التكليف نسبة الى اسعار أنواع الشاى الاخرى • غير ان الحكومة الباكستانية لم توافق على هذا الاجراء واصرت على منح الاجازات الى المستوردين الباكستانيين وعلى ذلك

لم يجرأ احد من مصدرى التمور العراقيين على القيام بمثل هذه العملية التى تكون خسارتها أكيدة .

ومما يجدر ذكر ، بهذه المناسبة ان الرسم الكمركى الباكستانى على التمور المكبوسة بالخصاف أو المعبأة بالاكياس يبلغ ٣٦٪ من قيمة التمر (فى هذه الحالة ١٠ روبيات للهندرويت ـ دينار واحد لـ ١١٢ ليبرة) . أما التمور المكبوسة فى الصفائح والصناديق فيؤخذ عليها رسم كمركى بنسبة ٣٦٪ ايضاً من قيمة التمر (التى تعتبر فى هذه الحالة ٢٠ روبية للهندريت ـ ديناران لـ ١١٢ ليبرة) . كما تستوفى السلطات البلدية ضريبة بيع (Purchase Tax) مقدارها نصف آنه لكل روبية من مجموع القيمة والرسم الكمركى . كما تتحمل التمور مصاريف أرضية وحمالة وتسلوم ودلالة مقدارها روبية وأربع آنات للهندرويت . وعلى العموم يتحمل الطن الواحد رسوماً ومصاريف مختلفة مبلغاً يتراوح بين ١٠٠ـ١٢٠ روبية[١] .

سوق مصر

يعتبر سوق مصر من الاسواق المهمة الكبرى للتمور العراقية ، ويبدو من احصائية صادرات التمور العراقية المارة الذكر ان معدل استيراد مصر (للحقبة ١٩٤٥ ـ ١٩٥٤) قد بلغ ٢٢١٧٦ طناً بقيمة ٣٧٨٩٥٤ ديناراً .

والجدول المقارن التالى يبين صادرات التمور الى مصر خلال ثلاث سنوات تقويمية (ملخصة من المجموعة الاحصائية لوزارة الاقتصاد) .

---

(١) يجدر بنا أن نشير الى شيئين هما : (١) ان تمور بلوجستان وتمور منطقة (سكر) الباكستانية تمور رديئة ولكنها تباع بسعر الحلاوى العراقى . كما انها تنضج فى أواسط حزيران .

أنواع التمور	سنة ١٩٥٣ الكمية بالاطنان	سنة ١٩٥٤ الكمية بالاطنان	سنة ١٩٥٥ الكمية بالاطنان
حلاوى	٠٠٠٠	٣٩١	٥٣٩
خضراوى	٠٠٠٧	٠٥٥	٠٠٠
ساير	٢٣٨	١٦٩	١٢١
زهدى	٢٢٦٤٥	١٧١٠٣	١٤٧٩٤
انواع أخرى	٠٠١٧٧	٠٠٠٩١	٠٠٢٤٠
المجموع	٢٣٠٦٧	١٧٨٠٩	١٥٦٩٤

وقد بلغ معد ما تم تصديره الى ج٠ع٠م للفترة ١٩٥٤/٦٧ زهاء ٧٠٠١ طن بقيمة ١٢٨٨٢٣ دينارا ٠

من ملاحظة الجدول المذكور سابقاً (ص ٢٤٥) يبدو أن معدل استيرادات سوق سيلان من التمور العراقية للفترة الواقعة بين ١٩٤٥ و١٩٥٤ قد بلغ (٣٣٢٦) طناً بقيمة (٦٢٦٩١) ديناراً ٠

وتستهلك جزيرة سيلان كمية من التمور معدلها (٢٠٠) طن شهريا وتزيد هذه الكمية فى شهر رمضان فقط الى (٤٠٠) طن ٠ وعليه فان معدل ما تستهلكه الجزيرة هو حوالى (٢٥٠٠) طن سنويا « ومعنى ذلك ان هذا دون الواقع ب ٨٠٠٠ طن » ٠ وان استهلاك التمور فى سيلان يستمر طيلة اشهر السنة ٠

وقد بلغ مقدار ما تم تصديره فى موسم ١٩٦٦/٦٧ زهاء ١٢١٠٤ طناً بقيمة ٢١٠١٤٠ ديناراً ٠

سوق سيلان

يتراوح عدد سكان الجمهورية الاندونسية بين ٩٥ مليون و١٠٠ مليون

نسمة وجلهم من المسلمين الذين يهتمون باستهلاك التمور فى شهر رمضان • لذلك يمكن أعتبار السوق من الاسواق المهمة للتمور العراقية لاسيما تمور الزهدى •

ويلاحظ فى الاحصائية المذكورة آنفا أن معدل استيرادات اندونسيا من التمور العراقية للمدة الواقعة بين ١٩٥٠ ـ ١٩٥٤ هو زهاء ٣٦٥٠ طنا وبلغت قيمتها **٦٠٤٧٨ دينار** •

وقد بلغ مقدار ما تم تصديره من التمور الى اندونسيا فى موسم ١٩٦٦/٦٧ زهاء ٢٤٤٢ طناً وبقيمة ٤٩٠٨٤ ديناراً •

اسواق الشرق الاوسط

وتشمل المملكة العربية السعودية والمملكة الاردنية الهاشمية والكويت وعمان والبحرين وسوريا وتركيا وايران • والجدول التالى يبين أهمية كل من هذه الاسواق •

السوق	معدل ١٩٥٠/٥٤ الكمية بالطن	١٩٦٦/٦٧ معدل	القيمة بالدنانير ١٩٥٠/٥٤	القيمة دينار ١٩٦٦/٦٧
المملكة الاردنية الهاشمية	٤١٢٦	٥٦٣٨	٦٦٨٧٧	٦٨٩٩٠
المملكة السعودية	٨٣٤٤	٢٢٦٣	١٢٧٥٢٥	٥١١٧١
الكويت	٩٣٦	١٢٠٠	١٩٧٢٨	٢٦٢٧٥
عمان	٦٦٧٨	؟	٣٣٧٠٢	؟
البحرين	٥٠٠	؟	٩٣٣٧	؟
سوريا	١٤٩٦٤	١٧١٨٠	٢٢٠٨٥٩	٣١١٤٤٧
تركيا	٣٦	؟	٦٨٩	؟
ايران	١٠٦	٤	٢١٢٨	١١٢
لبنان	—	٥٩٩٦	—	١٠١٦٦٣
اليمن	—	٢٧٧٤	—	٤١٦٩٤
عدن	—	٤٩٨٥	—	٩١٢٨

سوق المملكة السعودية :

يبدو من الجدول أن معدل ما استوردته المملكة العربية السعودية (معدل الحقبة بين ١٩٥٠ و ١٩٥٤) قد بلغ ٤١٢٦ طناً بقيمة ٦٦٨٧٧ ديناراً.

وقد بلغ ما تم تصديره الى هذه البلاد في موسم ١٩٦٦/٦٧ زهاء ٢٢٦٣ طناً بقيمة ٦٨٩٩٠ دينارا •

تركيا :

ان جارتنا تركيا تفرض قيوداً شديدة على التمور العراقية هي أقرب الى المنع • وقد بلغ المصدر من التمور ٣٦ طناً بقيمة ٦٨٩ ديناراً ١٩٥٠/٥٤ •

والرسوم الكمركية باهظة تبلغ ٥٥ ديناراً على الطن الواحد (١٩٥٦) ومعنى ذلك ان الرسم المفروض يبلغ عشرة أضعاف قيمة التمور المصدرة مما لا يشجع بأي حال من الاحوال على التصدير •

ايران :

يبدو من الجدول ان معدل استيراد ايران (١٩٥٠ ـ ٥٤) هو ١٠٦ طناً بمبلغ ١٠٩٦ دينار وهذا ضئيل جداً •

لقد منعت الحكومة الايرانية دخول التمور العراقية اليها منذ سنة ١٩٤٦ بموجب قانون صادر من قبلها يمنع استيراد التمور من الخارج حماية للتمور الايرانية الناتجة فيها •

وقد كان ما تم تصديره في موسم ١٩٦٦/٦٧ شيئاً تافهاً لا يستحق الذكر •

اسواق اوربا الاخرى

وتشمل المانيا وايطاليا وفرنسا وجيكوسلوفاكيا هذا عدا عن الاقطار والممالك الاوربية الاخرى المدرجة اسماؤها في جداول صادرات التمور •

ومما يجدر ذكره انه لابد من ملاحظة استهلاك هذه الاسواق في اعياد

الميلاد ورأس السنة وضرورة ايصال التمور الى هـذه الأسواق فى هـذه الاوقات •

المانيا (بشقيها قبل عام ١٩٥٦)

يبدو من الاتفاق التجارى بين العراق والمانيا ان استيراد التمور الى المانية محدود الى ما يساوى قيمة ٢٥٠٠٠٠ باون استرليني سنويا أو ما يتراوح بأسعار اليوم بين ٣٠٠٠ــ٣٥٠٠ طن • وبديهى ان الاستهلاك منحصر فى المانيا الغربية وقد تجابه بعض الصعوبة فى تصريف هـذه الكمية بمستوى الأسعار الحالية •

وقد تطورت العلاقات بيننا وبين المانيا الشرقية بحيث اصبح يصدر ما مقداره ١٠٠٠٠ طن وأكثر وبقيمة تقرب من ١٢٠٠٠٠ دينار (١٩٦٧) •

والجدول التالى يبين صادرات التمور العراقية الى مختلف الاقطار العالمية فى موسم ١٩٦٦/٦٧ •

صادرات التمور حسب الاقطار المستوردة

١٩٦٦/١٩٦٧

الاقطـــار	الكمية بالطن	القيمة بالدينار
الصين الشعبية	٥٧٠٤٨	١٢٥٩٣٣٤
الهـنـد	٦٧٠٧١	١٢٣٠٢١١
سـوريا	١٨٢٩٥	٣٢١٦٩٤
الاتحاد السوفيتى	١٥٠٠٠	٨٣١٠٠٠
الولايات المتحدة الامريكية	٨٤١٣	٦٣٦٣٤٢

يتبع جدول صادرات التمور العراقية ١٩٦٦/٩٦٧

الاقطـــــار	الكمية بالطن	القيمة بالدينار
سـيلان	١٢١٠٤	٢١٠١٤٠
العربية المتحدة	٧٠٠١	١٢٨٨٢٣
المملكة المتحدة البريطانية	٩٠٦٢	٥٢٥٤٥٨
باكستان	٧٧٠٥	١٣٧٤٣٣
كنـدا	٣٦٦٤	٢٣٤٨٦٣
السودان	٣٠٣٠	٥٣٠١٥
الصومال	٧٩٧٠	١٦٣٤٢٤
عـدن	٤٩٨٥	٩١١٢٨
المانيا الغربية	٢٣٥	١٥٤٤٤
اليمـــن	٢٧٧٤	٤١٦٩٤
استراليا	٢٠٥٧	١٠٧٥٦١
سنغافورة والملايو	١٦١٤	٣٣٧٩٢
اندونسيا	٢٤٤٢	٤٩٠٨٤
لبنـان	٥٩٩٦	١٠١٦٦٣
الاردن	٢٢٦٣	٥١١٧١
ارتيريا والحبشة	١٦٢٤	٢٩٦٧٦
جنوب افريقيا	٨٧٣	٦٠٣٢٣
هولنـدا	٢٣٨	١٥٤٤١
ايطاليـا	٢٤٠	٦٠٧١
اسبانيا	٨١٦	٦٢٦٥٨
زنجبار وطنجانيقا	٥٩٣	١٤٥٦١

يتبع جدول صادرات التمور العراقية موسم ١٩٦٦/٩٦٧

الاقطـــار	الكمية بالطن	القيمة بالدينار
بولونيـا	٣٥٠	٢٣٠٠٠ معدل ٥٨/٦٥
نيوزيلندة	٢٦	١١٢٧
رومانيـا	٢٤٥	١٨٣٠٠ معدل ٦١/٦٤
كينيـا	٥٣٨	١٤١٠٤
بلدان الخليج العربى	٣٠١٥	٤٩٥٠١
فلنـــدا	٨٧	٦٣٨٧
جيكوسلوفاكيا	٢٩٣	٢٥٠٨٦
يوغوسلافيا	٥٥٦	٤٥٧١٦
بورمـا	١١٥	٢٦٦٠
الدانمارك	١١٠	٧٣٠٦
الاردن	١٠٥٦	٨٣٢٤
المانيا الديمقراطية	١٠٢٢٠	١١٧٤٣٤
بلجيكا	٥٠	٣٥٥٣
العربية السعودية	٥٦٣٨	٦٨٩٩٠
اليمن الشعبية (حضرموت)	١١٩٠	٢٠٧٣٢
اليابـان	٦١١	٣٣٨٣
افريقيا الشرقية البرتغالية	١٠٤	٩٥٢
قبرص	٦٠	٤٠٩٧
البلاد الاخرى	١١٩٦	٢٧١٤٢
المجموع	٣٢٢٠٩٨	٧٤١٩٢٠٧

مصلحة التمور العراقية قبل ١٩٥٨
(جمعية التمور العراقية سابقاً)

لمحة تاريخية : مما هو جدير بالذكر أن أزمة **١٩٣١** قد شملت بالطبع التمور والمتصلين بأمرها . فكان بوار تجارتها فى الداخل والخارج بشكل مريع . وهذا الذى أدى بالسلطات حينذاك أن تدعو هؤلاء لعقد اجتماع فى متصرفية البصرة لوضع حد للاشكال ولكن الاجتماع لم يتمخض عن أى شىء فزاد وضع التمور سوءاً على سوء . وهذا الذى حدا بتسعة من كبار المنتجين (الملاك) أن ينضووا تحت لواء واحد ليؤلفوا جمعية منتجى التمور . وكان مؤسسوا هذه الجمعية هم السادة هاشم النقيب والشيخ صالح باش اعيان ، وعبدالرزاق الامير وحمد الذكير ، وسليمان الذكير ، وصالح عبدالواحد ، وعبدالكاظم الشمخانى ، ومحمد الخلف العبدالواحد . وقد تمت موافقة وزارتى الداخلية والمالية بتأليف هذه الجمعية فى نيسان **١٩٣٣** .

وقد رأى المكبسون ـ من جانبهم ـ أن يؤلفوا هم الاخرون جمعية لهم فى نفس هذا الوقت وهكذا تألفت جمعية مكبسى التمور من السادة أ . ج أصفر ، وداود مقدسى انطوان ، وثيودور جيوكولاس ، ومصطفى طه السلمان ، وعطا الخضيرى ، والياس يلدا ، وهاشم عبدالغنى الخضيرى ، وشركة فرانك ستريك ، وافراهيم حسقيل افراهيم ، و ن . لاسو ، وشركة بطى لما بين النهرين وفارس ، وشركة هلس اخوان الشرقية ، ونعوم موسى توما ، وفتح الله وحيد ، والشركة الافريقية والشرقية ، ويعقوب بولس ، وميشيل أخوان ، ومرزا محمد خان بهادور وفرانك رزوق صايغ ، وشركة مارين أخوان ويوسف مارو ، وليون غاربيان .

وقد ظلت الجمعيتان تناوىء الواحدة منهما الاخرى طوال سنتين دون

هوادة أو رحمة حتى كانت زيارة المرحوم السيد ياسين الهاشمي البصرة عام ١٩٠٥ حيث وقف بنفسه على معظم وجوه الاشكال . وقد كانت النتيجة ان تشكلت « لجنة التمور » على غرار « جمعية الزبيب اليونانية » وصدر القانون رقم «٣٨» لسنة ١٩٣٥ . وقد تألف هذه اللجنة من خمسة اعضاء كان يختارهم وزير المالية من بين عشرة اعضاء منتخبين من بين ملاك البصـرة الذين كان الواحد منهم يمتلك ٥٠ جريبا من النخيل انتاجهـا أكثر من (٢٠) طناً من التمور سنوياً . وكان هنالك رئيس وسكرتير عام يعينهما وزير المالية .

هذا وقد كان اول رئيس لها السيد أنور خياط . وقد تألفت ماليـة اللجنة من منحة الحكومة البالغة ٣٥٠٠ دينارا بالاضافة الى الرسم المفـروض على التمور المصدرة والبالغة نسبته ١٪ من قيمتها . وظلت هذه اللجنة تعارك وضع التمور المتردى فى الداخل والخارج ولكن دون جدوى على أساس أن الاشكال كان فوق طاقتها وخارجا عن حدود امكانياتها ففلت الزمام من يدها فتعالت الصيحات مستغيثة من جميع الجهات لانقاذ الموقف من الدرك الذى آل اليـه .

وبناء على ذلك استصدرت الحكومة المرسوم رقم ٦ سنة ١٩٣٩ القاضى بتشكيل جمعية التمور العراقية . وقد زيدت منحة الحكومة لها حيث بلغت ٥٠٠٠ دينار سنوياً وزيد الرسم المفروض على التمور المصدرة واصبح ٢ بالمائة من قيمتها كما اعطيت صلاحيات اوسع لتمكينها من الصمود أمام مسألة الهيمنة على أسعار التمور فى الداخل والخارج واحتكار بيع تمور البصرة .

وتألفت الجمعية الجديدة من مجلس مؤلف من ستة اعضاء يعينهم وزير الاقتصاد من أصل أثنى عشر عضواً منتخبين من بين الملاك الذين تبلغ مساحة ملكية الواحد منهم اكثر من ٥٠ جريباً انتاجها السـنوى أكثر من عشرين طنـاً .

مصلحة التمور العراقية منذ ثورة ١٤ تموز ١٩٥٨ (١):

على أثر قيام ثورة ١٤ تموز سنة ١٩٥٨ عدل قانون الجمعية (رقم ٦ لسنة ١٩٣٩) لينسجم واهداف الثورة بزيادة الانتاج والتصريف على أساس المنافع المتبادلة وحماية المنتجين ورعاية مصالحهم بموجب القانون رقم (٥٢) لسنة ١٩٥٨ .

وبالنظر الى قيام الجمعية بممارسة الاعمال التجارية على نطاق واسع سواء كان بتصريف انتاج التمور فى مكابسها الحديثة ، ولملافاة ما قد يحصل من مشاكل أو اعتراضات قانونية على اعتبار أن الجمعية بموجب القانون العام لا يجوز لها المتاجرة بقصد الربح ، فقد صدر القانون رقم (٥٥) لسنة ١٩٦١ أبدل بموجبه أسم (جمعية التمور) الى (مصلحة التمور العراقية) وحلت كلمة (مصلحة) محل كلمة (جمعية) اينما وردت فى القانون رقم (٣٧) لسنة ١٩٥٢ وتعديلاته .

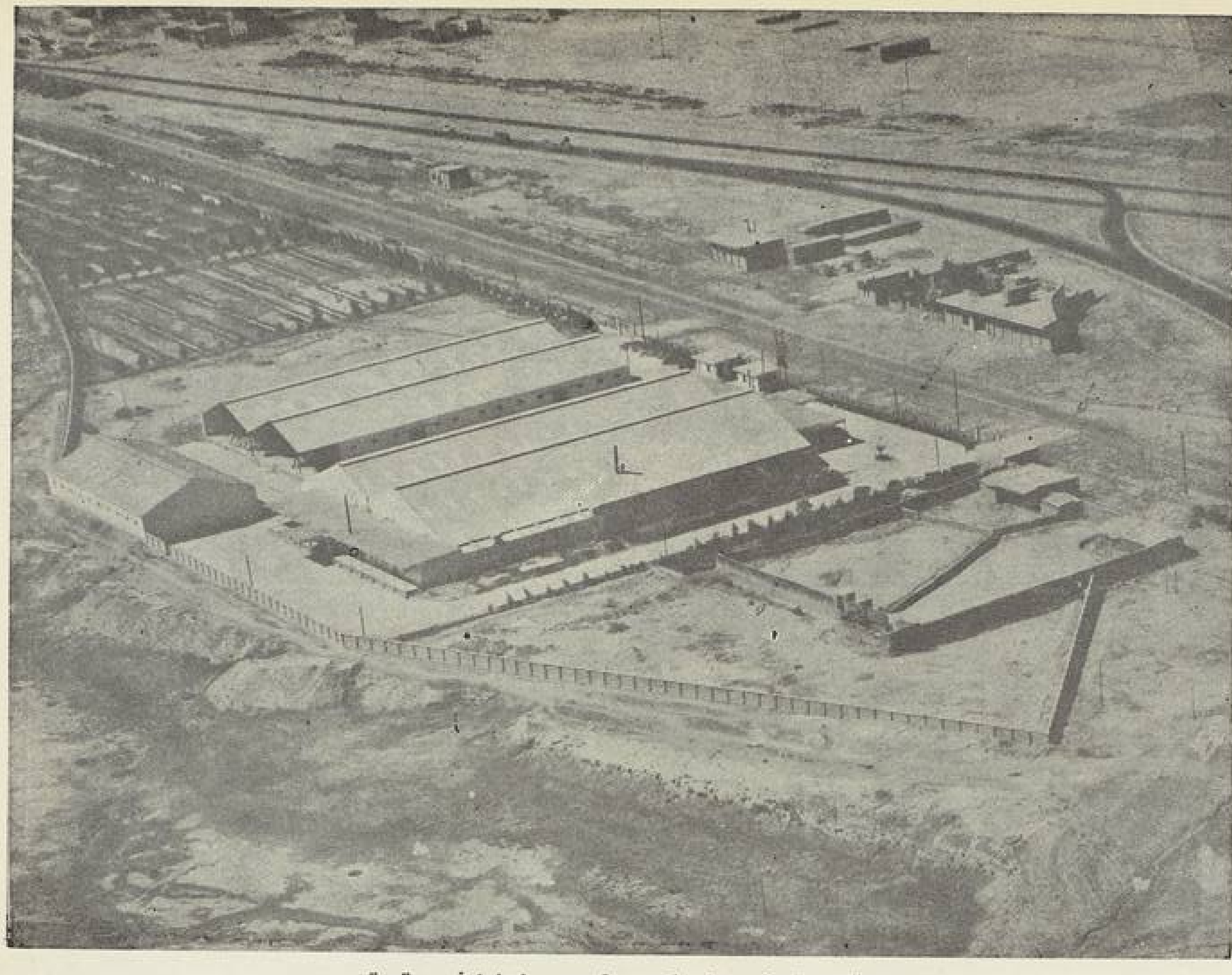
ويتألف مجلس أدارة المصلحة من المدير العام رئيساً وثمانية اعضاء يعينهم وزير الاقتصاد ، أثنان منهم مدير كل من المؤسستين المسؤولتين عن تمور المنطقة الجنوبية وتمور المنطقة الوسطى ، واثنان يمثلان منتجي التمور فى كل من المنطقتين ، واثنان يمثلان تجار التمور فى كل من المنطقتين ، واثنان من كبار موظفى الدولة .

اعمال المصلحة وواجباتها بموجب قانونها المعدل(١):

لقد نصت المادة الرابعة من قانون المصلحة على قيام المجلس بالاعمال التالية :ـ

---

(١) انظر مصلحة التمور العراقية ـ تقرير عام عن التمور بغداد ـ ١٩٦٧ ص ٤ ـ ص ٢٢ .



صورة جوية لمؤسسات كبس التمور وخزنها في بعقوبة
وهي تابعة لمصلحة التمور

١ ـ الدخول فى السوق كمشتر أو مكبس او مصدر .

٢ ـ تأسيس شركة لنقل اتمور او المساهمة فى الشركات المؤسسة لهـذا الغرض او التعاقد مع شركات النقل لتصدير التمور .

٣ ـ تأسيس معامل تجريبية لاستخراج منتجات التمور والنخيل .

٤ ـ استيراد الآلات والادوات والمواد اللازمة لصناعة التمور وتغليفهـا وتعليبها وبيعها لذوى العلاقة .

٥ ـ مقايضة التمور فى الاسواق الخارجية .

٦ ـ تأسيس وكالات فى الخارج .

٧ ـ ايفاد من يختارهم المجلس لدرس الاسواق العالمية والاتصال بالهيئات التى لها علاقة بتجارة التمور والدعاية لها وله أيضا أرسال بعثات دراسية فى مواضيع تتصل بالتمور .

٨ ـ تأسيس الشركات والمساهمة فيها أو فى الشركات المؤلفة لتحقيق أهداف هذه المادة .

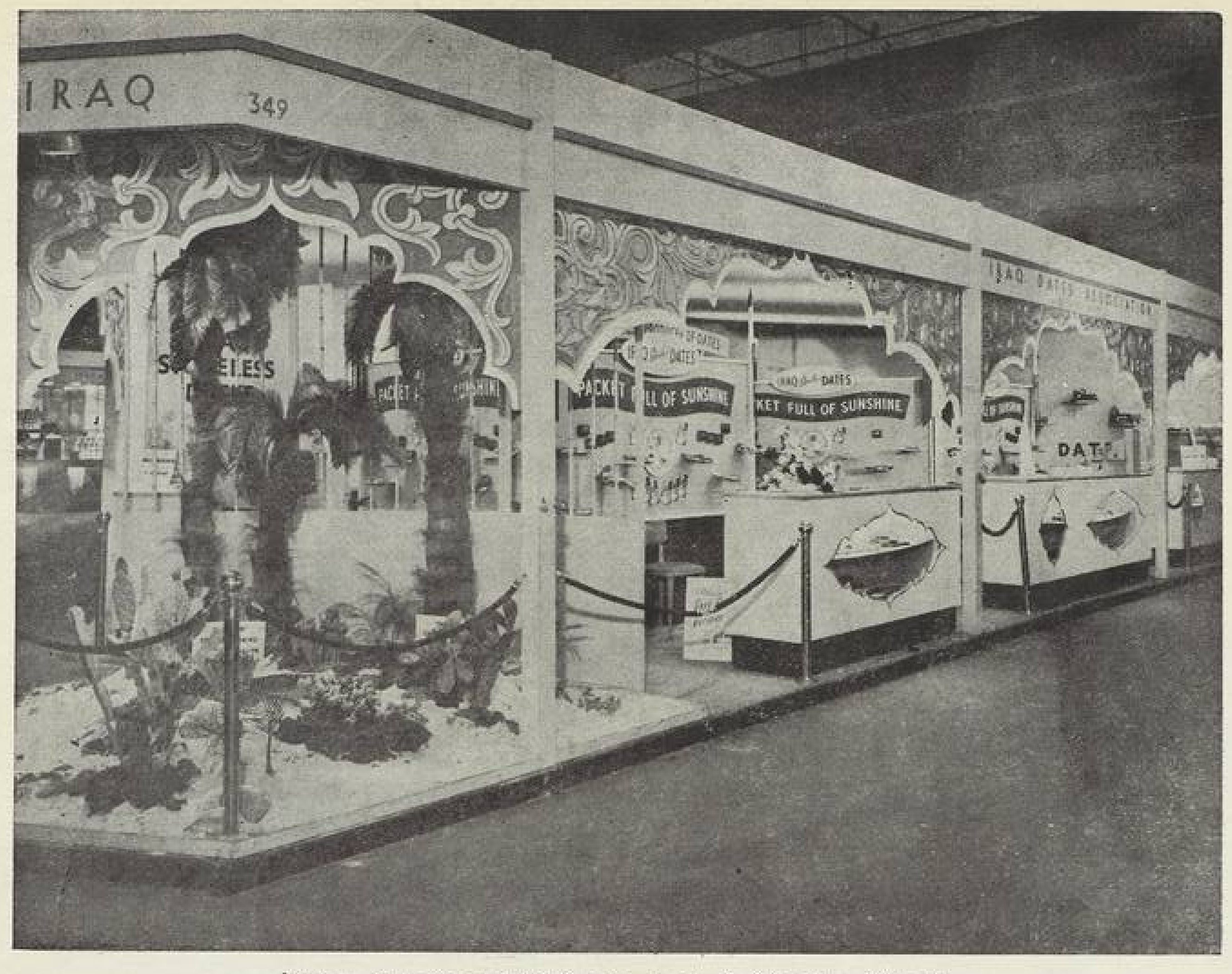
٩ ـ تعيين الكميات العظمى لاصناف التمور المصدرة وانواعها ودرجاتهـا وتوزيعها على الاسواق الخارجية وعلى المجازين بالتصدير .

١٠ـ تسليف المال الى الملاكين المحتاجين بقدر ما تسمح به حاتها .

١١ـ تأسيس شركات او جمعيات تعاونية من الملاكين والمساهمة فيها .

١٢ـ تقرير قيام المصلحة بتصريف التمور أو أصناف معينة منها او تفويض ذلك الى أحد المجازين او مجموعة منهم وفقا للقانون .

١٣ـ عقد صفقات لبيع التمور وحصر تصديرها كلا او جزءا الى خارج العراق على ان يكون عقد مثل هذه الصفقات فيما يتعلق بأية منطقة تابعا لقـرار اولي من منطقتها وعلى ان لا يتم عقد الصفقة الا بأسم المصلحة او لحساب شركة تساهم فيها المصلحة بنسبة لا تقل عن ربع رأسمالها .



جناح التمور العراقية فى معرض جمعية الخبازين والحلوانيين بلندن

١٤- تصديق ميزانية المصلحة وملاكات موظفيها ومستخدميها وحساباتها النهائية .

١٥- النظر فى لوائح الانظمة المنصوص عليها فى المادة الثامنة والمادة الحادية والعشرين .

١٦- تقرير شروط القروض المذكورة فى المادة الحادية عشرة .

١٧- حل الخلافات التى قد تقع بين المنطقتين الجنوبية والوسطى .

١٨- اجراء ترتيب لتوزيع أسواق التمور الخارجية بالاستناد الى انواعها وكمياتها اذا كان ذلك محققا لاغراض هذا القانون .

تشكيلات المصلحة :-

تتألف مصلحة التمور العراقية من ١ - مقر المديرية العامة ، و ٢- المنطقة الجنوبية وتشمل الوية البصرة والناصرية والعمارة ، و ٣ - المنطقة الوسطى وتشمل الوية الديوانية والحلة وكربلاء وبغداد وديالى والرمادى .

مقر المديرية العامة :-

ويتألف مقر المديرية العامة حاليا من الشعب والاقسام التالية :-

شعبة الادارة والذاتية ، وشعبة الحسابات ، وشعبة التجارة ، والمشاريع الفنية ، وشعبة المراقبة والاحصاء ، وشعبة الدعاية والترجمة ، وقسم الهندسة المدنية ، وقسم الهندسة الآلية ، وقسم التسويق المحلى .

معاونية المنطقة الجنوبية :-

بالاضافة الى اعمالها الاعتيادية فى الاشراف على انتاج التمور فى ألوية البصرة والناصرية والعمارة وتنفيذ تعليمات المصلحة فيما يتعلق بالكشف على مخازن التمور ومكابسها للتأكد من توفر الشروط والمواصفات المطلوبة فيها، تقوم معاونية المنطقة الجنوبية بأستلام كافة التمور المعدة من قبل المصلحة والمشحونة الى البصرة من المنطقة الوسطى تمهيدا لتغليفها وتصديرها الى



جناح مصلحة التمور العراقية فى معرض بغداد الدولى

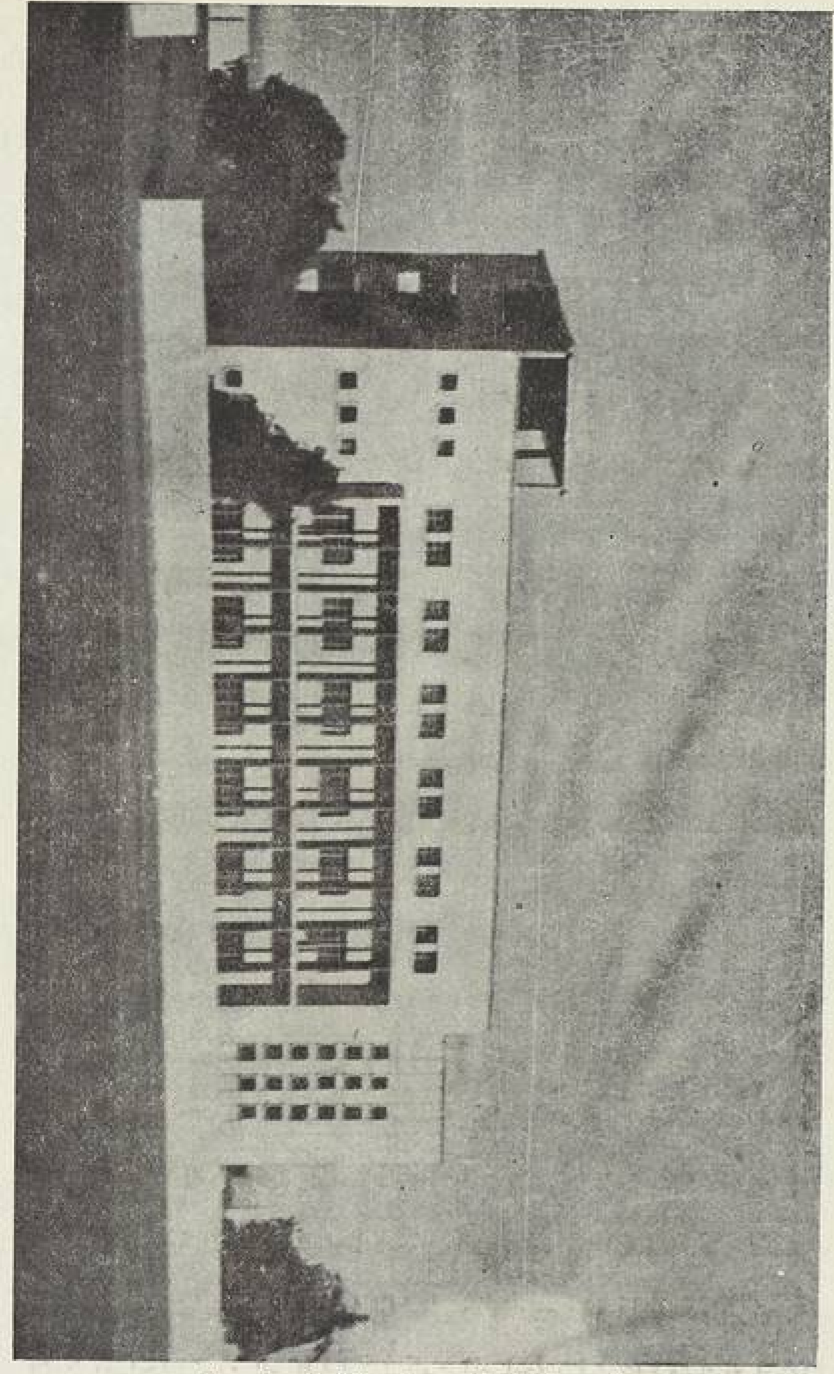
الاسواق الخارجية • وتتولى المعاونية المذكورة الكشف على جميع التمور المراد تصديرها عن طريق البصرة للتأكد من نوعيتها وجودتها وصلاحها للتصدير ، وهي تكون أكثر من ٩٠٪ من مجموع التمور المصدرة الى خارج العراق • وتشرف المعاونية أيضا على تشغيل مشاريع المصلحة في البصرة التي تتألف من مبخرتين لتبخير التمور وست وحدات كبس آلية وعدد من المخازن أضفة الى مختبر ابحاث التمور في البصرة • وبكلمة اخرى تقوم المعاونية المذكورة بجميع الواجبات المنصوص عليها في قانون المصلحة في المنطقة الجنوبية •

المنطقة الوسطى :ـ

وتتضمن ألوية الديوانية والحلة وكربلاء وديالى ، وفي كل من هذه الالوية جهاز أداري وفني يقوم بالاشراف على تشغيل مكابس المصلحة ومخازنها ومباخرها في انتاج التمور في العبوات وحسب التعليمات المعطاة اليها من قبل مقر المديرية العامة • وتشرف هذه الاجهزة ايضا على المكابس والمخازن والمدابس الاهلية للتأكد من نظافتها ومن توفر الشروط وتنفيذ تعليمات المصلحة الصادرة بهذا الشأن • وبالاضافة الى ماتقدم الاجهزة المذكورة بتزويد مقر المديرية العامة بالمعلومات الاحصائية المتعلقة بأنتاج التمور واحصائيات كبسها ونقلها بين لواء وآخر والكميات المتبقية منها ونوعيتها لاتخاذ الاجراءات اللازمة بهذا الشأن •

مشاريع المصلحة القائمة :ـ

وبالاضفة الى الاعمال والواجبات التي تقوم بها المصلحة في الاشراف على التمور وتنظيم تسويقها في الداخل والخارج وتنفيذا للمادة الرابعة من قانون مصلحة التمور العراقية ، فقد قامت المصلحة بتنفيذ عدة مشاريع استهدفت



مقر مصلحة التمور العراقية فى البصرة

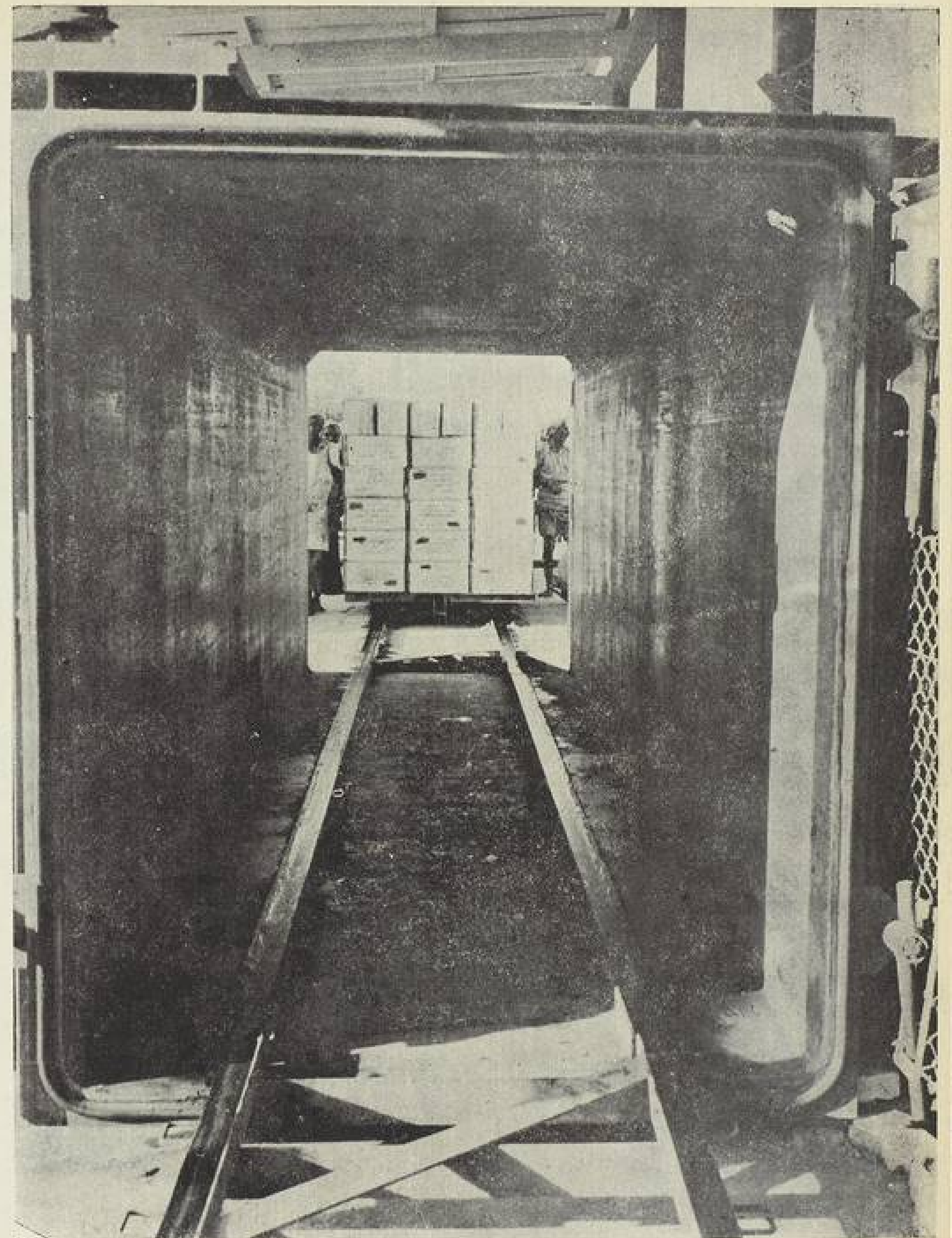
تحسين كبس التمور وتعليبها وخزنها وتبخيرها وانشاء مختبرات لاجراء التجارب والابحاث عليها • وفيما يلي المشاريع التي قامت المصلحة بتنفيذها منذ تأسيسها حتى الآن :ـ

١ ـ مكابس فنية حديثة :ـ

تحسينا لاساليب كبس التمور وتطويرها وعرضها بشكل جذاب وتغليف متقن لتماشي والطرق الحديثة في تعليب المواد الغذائية وتصمد لمنافستها فقد قامت المصلحة بتشييد أبنية مكابس حديثة في بغداد وبعقوبة وكربلاء والحلة والشامية ، واستوردت لها الاجهزة والمكائن الاوتوماتيكية التي تعمل بالقوة الكهربائية واكملت نصبها وتشغيلها • يحتوي كل مكبس على وحدتين كاملتين كل وحدة تشمل اجهزة لغسل التمور وتنقيتها وتصنيفها وتطريتها وتعقيمها وكبسها وتعليبها وتبخيرها • أن الطاقة الانتاجية الموسمية (او خلال اربعة اشهر) لكل وحدة تبلغ (١٥٠٠) طناً من التمور مكبوسة في صناديق خشبية سعة (٢٠ـ٢٥) كيلو صافي على اساس اشتغالها وجبة واحدة في اليوم ويمكن مضاعفة الانتاج بزيادة عدد وجبات العمل في اليوم الواحد •

٢ ـ مخازن حديثة :ـ

كانت التمور الى سنين قريبة خلت تخزن في مخزن بدائية تفتقر الى النظافة والتسهيلات العصرية الفنية المتيسرة في المخازن الحديثة ، فضلا عن عدم توفر مخازن تستوعب جميع التمور الناتجة مما يؤدي الى خزن قسم منها بالعراء وما تتعرض اليه من التأثر بالغبار والامطار والتقلبات الجوية • لذلك قامت المصلحة ببناء مخزن كبير يستوعب حوالي (٣٠٠٠) طنا من التمور في الخزنة الواحدة وحوالي (٥٠٠٠) طنا في الموسم ، ومخزن متوسط يستوعب حوالي (١٥٠٠) طنا في الخزنة الواحدة وحوالي (٣٠٠٠) طنا في الموسم في



هكذا يتم ادخال الصناديق المعباة بالتمور في اجهزة التبخير

كل من الوية الحلة وكربلاء وديالى والديوانية ، كما تم تشييد مخزن كبير مماثل فى كل من قضائى الهندية والكوفة ، اضافة الى مخازن صغيرة وسقائف سيدتها المصلحة على اراضيها فى بغداد والبصرة • ويبلغ مجموع سعة الخزن فى المخازن المذكورة حوالى (٥٠) الف طن من التمور سنويا •

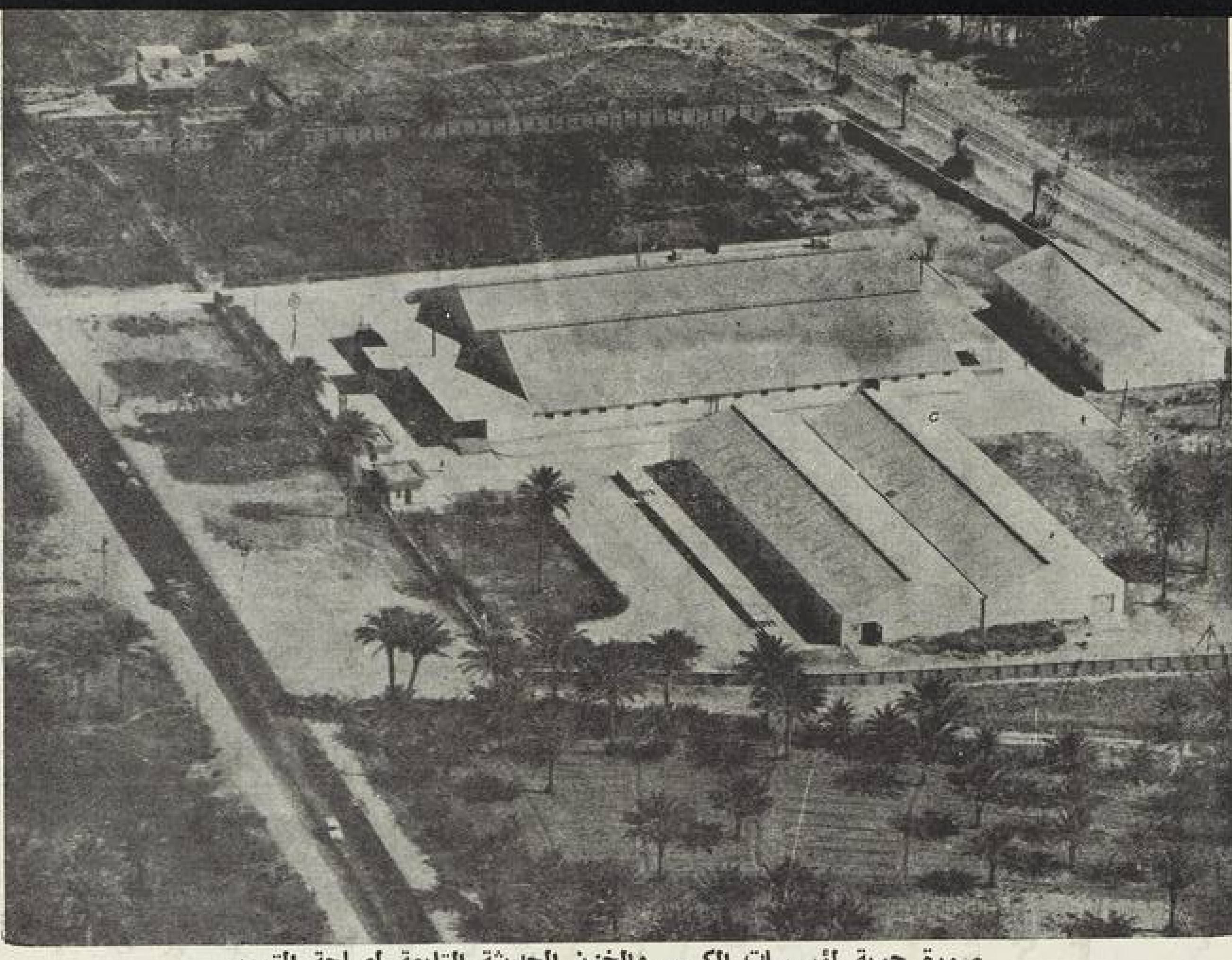
مباخـــر التمـور :ـ

لغرض القضاء على حشرة السوس التى تصيب التمور بعد قطفها واثناء نقلها الى المكابس ، ولضمان تهيئة التمور وتجهيزها الى الاسواق الخارجية بأقل نسبة ممكنة من التسوس ، فقد قامت المصلحة بتشييد مبخرتين للتمـــور فى البصرة واستوردت الاجهزة والمكائن الخاصة بالتبخير من المانيا ونصبتهـا فيها • وتحتوى المبخرة الواحدة على غرفتى تبخير سعة الغرفة الواحدة (٧٦٠) صندوق تمور زنة الصندوق الواحد (٧٠) ليبرة ، يجرى تبخيرها بغاز المثيل برومايد لمدة ثلاث ساعات كل وجبة • كما ان شركة تجارة التمور العراقية قد استوردت مبخرة اخرى مع غرفتى تبخير سعة الواحدة حوالى (١٢٠٠)صندوق زنة (٧٠) ليبرة • هذا فضلا عن أن مكابس المصلحة الحديثة فى المنطقةالوسطى والمنوه عنها فى الفقرة (١) أعلاه تحتوى على غرف تبخير •

ان جميع التمور العراقية المكبوسة بالصندوق والمصدرة الى خارج العراق تبخر بغاز الميثيل برومايد مرتين ، الاولى قبل الكبس والثانية بعد الكبس • ويبلغ مجموع ما يمكن تبخيره فى هذه المباخر مجتمعا حوالى (٦٠) الف طن من التمور سنويا •

مختبر ابحـاث التمـور :ـ

تم انشاء هذا المختبر قبل ثلاا سنوات وفتح له فرع فى البصرة فى هذه السنة (١٩٦٧) وقد ذكرنا شيئاً كافياً عن هذا المختبر فى مناسبة سابقة •



صورة جوية لمؤسسات الكبس والخزن الحديثة التابعة لمصلحة التمور في الحلـــة

مالية المصلحة وموجوداتها الثابتة :

يبلغ رأسمال المصلحة المقرر مليونين ونصف مليــون دينار ، وان مالية المصلحة وموجوداتها الفعلية الثابتة تكون مما يلي :

١ - اراضي وأبنية بعد الاندثار	-/٨٠٠٫٠٠٠	دينار
٢ - مساهمة في الشركات والمؤسسات	-/١٫٠٨٠٫٠٠٠	دينار
٣ - اجهزة ومكائن بعد الاندثار	-/٢٥٠٫٠٠٠	دينار
٤ - مواد كبس وأدوات احتياطية بعد الاندثار	-/٦٠٫٠٠٠	دينار
٥ - أثاث وسيارات بعد تنزيل الاندثار	-/١٠٫٠٠٠	دينار
المجمـــوع	-/٢٫٢٠٠٫٠٠٠	دينار

المشاريع الاستثمارية للتمور :

نهوضا بأقتصاديات التمور التي اصبحت الدعامة الاولى في الاقتصــاد الوطني العراقي ، قامت هيئة فنية استشارية من ذوي الاختصاص والدرايــة بشؤون النخيل والتمور وصناعاتها بالدراسات اللازمة للمشاريع الاستثمارية للتمور • وقد ضمت الهيئة المذكورة بالاضافة الى ممثلي مصلحة التمــور العراقية ، اعضاءا من كبار موظفي وزارتي الزراعة والصناعة وبعض الاساتذة في كلية الزراعة وكلية الهندسة استعرضت فيها الدراسات والعروض المتوفرة وخرجت منها بتقرير شامل عن المشاريع الاستثمارية التي اقترحت تنفيذها • ولقد وافق مجلس التخطيط على المقترحات المذكورة وادخلها ضمن الخطـة الاقتصادية الخمسية وخصص المبالغ اللازمة لتنفيذها وقدرها ٥و١ مليــون دينار • وعلى أثر صدور موافقة مجلس التخطيط قامت المصلحة بدعوة عـدة شركات هندسية استشارية لتقديم عروضها ، وبعد وصول العروض وتصنيفها وافقت الجهات المختصة على تعيين السادة دار الهندسة للتصميم والاستشارات

الفنية اللبنانية كمهندسين استشاريين للقيام بالدراسات الاقتصادية والفنيـــة ، وتهيئة الشروط والمواصفات والخرائط الخاصة بالمشاريع المذكورة وأعلانها بالمناقصة العالمية واختيار افضل العروض ، والاشراف على تجهيز المكائـــــن والاجهزة ونصبها في الابنية المخصصة لها ، والتأكد من اشتغالها بصورة جيدة. ولقد تم عقد المقاولة بين المصلحة وبين المهندسين الاستشاريين وقام المومأ اليهم بالدراسات الاولية وقدموا تقريرهم الخاص بالناحيتين الاقتصادية والفنيـــة للمشاريع المذكورة تمهيدا لدراسته من قبل المصلحة والموافقة عليه ثم الاستمرار في الخطوات التالية لتنفيذ المشاريع الاستثمارية . وتتضمن المشاريع المذكورة ما يلي :-

مشروع الدبس المحسن :-

بطاقة انتاجية مقدرة بحوالي (٥٠٠٠) طنا مع معمل صغير لانتاج الصفائح ومعمل تجريبي لانتاج السكر السائل وبعض المنتجات الثانوية بكلفة (٢٠٠) ألف دينار بما فيها الابنية والمنشآت والمكائن والاجهزة .

مشروع العلف الحيواني :-

بطاقة انتاجية بين (٥٠-٨٠) طن يوميا يستهلك سنويا حوالي (١٠) الاف طنا من التمور بكلفة (٢٠٠) الف دينار بما فيها الابنيـــة والمنشآت والمكائن والاجهزة .

مشروع مخزن التبريد :-

بطاقة خزن حوالي (٥٠٠٠) طنا مقسم الى (١٠) قاعات بكلفة (٤٠٠) الف دينار بما فيها الابنية والمنشآت والاجهزة والمكائن .

مشروع مراكز الاستلام :-

وهناك مشروع رابع هو مشروع مراكز الاستلام ويتضمن اربعة مراكز استلام ، يحتوي كل منها على مخزن حديث ومكبس آلي ومبخرة ، بطاقـــة

استلام وخزن قدرها (٥٠٠٠) طن لكل مركز وبكلفة مجموعها (٧٠٠) الف دينار بما فيها الابنية والمنشآت والمكائن والاجهزة .

وتقوم المصلحة بأختيار الاراضى المناسبة لتنفيذ المشاريع المذكورة عليها ، كما ان الجهاز الفنى فى المصلحة يقوم بدراسة تفصيلية لمشروع مراكـــز الاستلام تمهيدا لوضع الخرائط والمواصفات والشروط وطلب العـــروض لتنفيذ المشروع بطريق المناقصة السرية .

المؤسسات التى تملكها المصلحة أو تساهم فيها :

انطلاقا من الفقرتين (٨) و (١١) من المادة الرابعة (أ) من قانون مصلحة التمور العراقية رقم (٣٧) لسنة ١٩٥٢ قامت المصلحة بالمساهمة فى عـــدة شركات وجمعيات تعاونية لها علاقة بالتمور ومنتجاتها كما يلى :ـ

١ ـ شركة تجارة التمور العراقية

على اثر اندلاع الحرب العالمية الثانية فى سنة ١٩٣٩ وهى نفس الســـنة التى تأسست فيها مصلحة التمور العراقية ، وبسبب سيطرة دول الحلفاء على جميع موارد الشرق الاوسط ووسائط النقل فيه عن طريق وزارة تموين الشرق الاوسط البريطانية ، اضطرت المصلحة الى بيع تمور البصرة وقسم من تمور زهدى الفرات الى شركة اندروويز البريطانية صفقة واحدة (احتكارا) لمدة خمس سنوات ، وبالنظر الى استمرار الحرب حتى سنة ١٩٤٥ وعدم استقرار الاحوال واستمرار السيطرة على الاستيراد والتصدير وعلى مجال الشحن فلم يك بد من تجديد الاحتكار الى الشركة المذكورة لمدة ثلاث ســـنوات متتاليـة حتى سنة ١٩٥٠ حيث قرر مجلس الوزراء عدم تجديد بيع تمور البصـــرة احتكارا الى شركة اندروويز بعد انتهاء مدة احتكارها الاخير (١٩٥٠ـ١٩٥٢). وبعد صدور قانون المصلحة رقم ٣٧ لسنة ١٩٥٢ الذى نص فى الفقرة (١٣)

من المادة الرابعة (أ) على عدم بيع التمور احتكارا الا الى شركة او مؤسسة تساهم فيها المصلحة بما لا يقل عن ربع رأسمالها ، وبنتيجة التجارب التى مرت بها المصلحة وفى ضوء دراساتها الطويلة واستمزاج آراء ذوي الاختصاص من جهات رسمية واهلية ، ورغبة المنتجين الملحة فى تسليم تمورهم الى جهة واحدة باسعار ثابتة ضمانا لحصولهم على ايرادات ثابتة ، فقد وجدت المصلحة ان افضل طريقة لترقية مستوى التمور وتأمين استفادة البلاد وابنائها استفادة تامة من هذا المورد الاقتصادى المهم ، هى ايجاد هيئة تجارية تمارس عمليات تسويق التمور وتنظيمها يساهم فيها جميع ذوى العلاقة من المنتجين والملاكين والمكبسين والتجار والشركات المختصة التى مارست تجارة التمور بصورة عامة. ولقد تم فعلا تشكيل شركة تجارة التمور العراقية المحدودة فى البصرة وسجلت لدى وزارة الاقتصاد بتاريخ ١١ حزيران ١٩٥٠ برأسمال قدره ٠٠٠ ٠٠٠ ٥٠٠ دينار مقسم الى (٥٠٠) الف سهم ، ساهمت به المصلحة بـ ٤٩٪ ، وساهم المنتجون والملاكون والتجار وبعض الشركات الوطنية بنسبة ٢٦٪ ، وساهم بالباقى وقدره ٢٥٪ الشركات الاجنبية ذات العلاقة بالتمور ، ثم باعت الشركات الاجنبية اسهمها الى بعض تجار التمور فى البصرة ، كما ان المصلحة تنازلت عن قسم من اسهمها فأصبحت ٤٥٪ من رأسمال الشركة ، والباقى وقدره ٥٥٪ يملكه المنتجون والمكبسون فى موسم ١٩٥٤/١٩٥٥ بسبب وفرة انتاج التمور فى الموسم المذكور وبقاء كميات كبيرة منها فائضة عن حاجة الاسواق الداخلية والخارجية ، فقد زيد رأسمال الشركة الى مليون دينار . وعلى اثر قيام ثورة ١٤/تموز واتجاه النية الى تأميم الشركة فقد قامت المصلحة بشراء الاسهم العائدة الى المساهمين بسعرها الاسمى البالغ دينارا واحدا للسهم الواحد . وفى سنة ١٩٦٠ صدر القانون رقم (٦٦) لسنة ١٩٦٠ الذى حولت بموجبه الشركة من شركة مساهمة الى شركة حكومية برأسمال تملكه مصلحة التمور العراقية.

لقد قامت الشركة منذ تأسيسها حتى الان بشراء تمور البصرة(الحلاوى والخضراوى والساير والزهدى) صفقة واحدة بالاسعار المقررة وبموجب اتفاقية تعقد بينها وبين مصلحة اتمور العراقية تنظم بموجبها طرق استلام التمور وتسديد اقيامها وتسويقها •

ولقد اصابت شركة تجارة التمور العراقية خسائر متوالية فى السنين الخمس الاخيرة حيث تلتزم من جهة بشراء كافة تمور البصرة بأسعار يحددها مجلس الوزراء ، فى حين انها تضطر الى بيعها بالاسعار السائدة وبموجب قاعدة العرض والطلب من الجهة الثانية • ويؤخذ بنظر الاعتبار عند تحديدهذه الاسعار من قبل مجلس الوزراء اهمية التمور بالنسبة الى اهالى البصرة الذين يعتمد معظمهم فى معيشتهم على الايرادات المتأتية من هذا المنتوج•غير ان اسعار الشراء المقررة من قبل مجلس الوزراء لا تتناسب مع اسعار بيع التمور وخاصة المكبوسة بالخصاف او بالصفائح والتى تكون اكثر من ٧٠٪ من مجموع تمور ابصرة المستلمة من قبل الشركة • وان اسعار بيع هذه التمور تقل بأكثر من ـ/١٠ دنانير عن اسعار شراءها خلال الموسم ، اما بعد انتهاء الموسم وبيع هذه التمور لمقاصد صناعية او للعلف الحيوانى بأسعار بخسة جدا فأن خسارة الشركة فيها تزيد على (ـ/٢٠) دينارا للطن الواحد •

وبنتيجة الدراسات المستفيضة التى قامت بها المصلحة بالتعاون مع الشركة المذكورة تم التوصل الى وضع الخطة التى يتسنى بموجبها معالجة الوضع المالى للشركة من جهة ، وزيادة الايرادات المتأتية منها وبالتالى خدمة الاقتصاد الوطنى • وفيما يلى اهم النقاط التى تتضمنها الخطة المذكورة :ـ

١ ـ تحديد اسعار شراء التمور من المنتجين وذلك فى ضوء التقديرات الصحيحة للانتاج والبيوعات المنتظر تحققها واسعار البيع فى الخارج والكميات المتوقع بقاؤها فائضة عن حاجة الاسواق الداخلية والخارجية•

٢ ـ ايجاد اسواق جديدة لتصريف التمور وزيادة الكميات المصدرة منها والتقليل من الكميات المتبقية التى تؤدى الى خسارة الشركة ٠

٣ ـ زيادة اسعار بيع التمور فى الخارج عن طريق تحسين نوعيتها وتطوير اساليب كبسها وتغليفها ٠

٤ ـ اقراض الشركة المبالغ الكافية لتسديد ديونها وتمويل عمليات شراء التمور ٠

٥ ـ الغاء ضريبة الارض الزراعية البالغة ٧٪ من اقيام التمور المصدرة او تخفيضها الى ادنى حد ممكن ٠

٦ ـ استثناء المصلحة وشركة تجارة التمور العراقية من احكام القانون رقم ٨٣ لسنة ١٩٦١ لاطلاق حرية العمل التجاري لهما بحيث يتسنى للمؤسستين الاستفادة من الارباح التى تحققانها فى تسديد الخسائر المتراكمة او الخسائر التى قد تحصل فى المستقبل بسبب ظروف استثنائية غير متوقعة، وعدم اخضاعها لضريبة الدخل التى نص عليها هذا القانون ٠

٧ ـ منح التمور اهمية ورعاية خاصة فى المفاوضات التى تجريها الحكومة عند عقد الاتفاقيات التجارية وضرورة النص فى تلك الاتفاقيات على تحديد كميات او أقيام التمور الواجب استيرادها كحد ادنى سنويا ، وضرورة مراقبة تنفيذ هذه الالتزامات بشكل جدى واتخاذ الأجراءات التى تحافظ على حقوق العراق فى حالة الأخلال بهذه الالتزامات من قبل الدول المتعاقد معها ٠

٢ ـ الجمعية التعاونية لمنتجى تمور المنطقة الوسطى

ألفت هذه الجمعية فى سنة ١٩٦٠ لرفع مستوى المنتجين فى المنطقة الوسطى وتحسين انتاج تمورهم وتنظيم استلامها وكبسها وشحنها وتصريفها

بأسعار جيدة تعود بالفائدة على المنتجين الحقيقيين المساهمين فى الجمعيةالمذكورة بصورة خاصة وكافة المنتجين الاخرين بصورة عامة ، وهى تخضع فى ممارسة أعمالها الى قانون الجمعيات التعاونية رقم ٧٣ لسنة ١٩٥٩ • رأسمال الجمعية غير محدود ساهمت به مصلحة التمور العراقية بـ (٥٠) الف سهم قيمة السهم دينار واحد ، وبلغ عدد المساهمين من منتجى تمور المنطقة الوسطى فى الجمعية المذكورة أكثر من (٤٥٠٠) مساهم زاد مجموع اسهمهم على (٧٥) الف سهم• وبمعنى اخر بلغ رأسمال الجمعية المكتتب به لحد الان اكثر من (١٢٥) الف دينار دفع منه ٥٠٪ ولا تزال المساهمة مستمرة وعدد المساهمين بازدياد يؤمل ان ينضم كافة منتجى التمور فى المنطقة الوسطى الى الجمعية المذكورة • ولقد قامت الجمعية المذكورة منذ تأليفها حتى الان باستلام تمور زهدى المنطقة الوسطى من المنتجين نيابة عن المصلحة بالاسعار المقررة وذلك بموجب اتفاقية بيع تمور زهدى المنطقة الوسطى التى تعقد سنويا بين المصلحة والجمعية المذكورة ، وتقوم الجمعية بكبس هذه التمور وتهيئتها حسب تعليمات الاسواق الخارجية • وتقوم الجمعية ايضا بتجهيز التمور التى تحتاجها المكابس الآلية العائدة الى مصلحة التمور العراقية فضلا عن بيع قسم من التمور فى الداخل للاستهلاك المحلى • ولقد حققت الجمعية المذكورة خلال مدة اشتغالها ارباحا طيبة تجاوزت الربع مليون دينار وزعت نسبة ضئيلة منها كفوائد لاصحاب الاسهم ، ونسبة جيدة الى المتعاملين من المساهمين الذين سلموا تمورهم اليها ، والباقى أضيف الى احتياطى رأس المال لترقية شؤون البلد من النواحى الاجتماعية والنهوض بأنتاج التمور ورفع مستواها • ولقد قامت الجمعية منذ تأسيسها حتى الآن بتشييد عدة مخازن فى المنطقة الوسطى لاستلام التمور والمحافظة عليها ، وهى جزء من خطتها الرئيسية فى تهيأة المخازن الكافية لاستلام التمور من كافة المنتجين وخاصة الصغار منهم الذين يضطرون الى بيع تمورهم

مطروحة فى البستان بأسعار تقل كثيرا عن الاسعار الرسمية المقررة ٠

ويتألف مجلس ادارة الجمعية التعاونية الحالى من رئيس وهو مدير مصلحة التمور العراقية العام وتسعة اعضاء ، اربعة منهم يمثلون مصلحة التمور العراقية ويعينون من قبل وزير الاقتصاد ، والخمسة الباقون ينتخبون من قبل المساهمين بأعتبار عضو واحد عن كل لواء من الالوية المنتجة للتمور فى المنطقة الوسطى ٠

٣ ـ شركة صناعات التمور

قامت مصلحة التمور العراقية والمصرف الصناعى بتأليف هذه الشركة فى سنة ١٩٥٢ فى اعقاب (شركة انماء الصناعات الوطنية) التى اندمجت فى الشركة المذكورة وقدرت قيمة املاكها ومعملها والمكائن والآلات والادوات الموجودة فيه من قبل مدققين قانونيين بمبلغ (١٩٧٥٠/ـ) دينارا ٠ واعتبر هذا المبلغ كأسهم فى الشركة المذكورة ٠ يبلغ رأسمال الشركة (١٠٠) الف دينارا مقسم الى (٢٠) الف سهم قيمة السهم الواحد خمسة دنانير ٠ ولقد ساهمت مصلحة التمور العراقية بـ (٢٠٪) من مجموع الاسهم ثم زادتها الى ٢٥٪ ، وساهم المصرف الصناعى بـ (٢٠٪) و ٣٩٥٠ سهما اعتبرت لقاء موجودات شركة انماء الصناعات الوطنية المنحلة ، وطرح الباقى للاكتتاب ٠ ولقد تم دفع ٥٠٪ من قيمة الاسهم عند التأسيس عدا أسهم شركة انماء الصناعات الوطنية التى اعتبرت اسهمها مدفوعة ١٠٠٪ ، وفى سنة ١٩٦٥ طالبت الشركة بتسديد بقية قيمة الاسهم على دفعتين سددت المصلحة والمصرف الصناعى ومعظم المساهمين الاخرين قيمة كامل الاسهم التى يملكونها ٠ ويبلغ عدد الاسهم المدفوعة ١٠٠٪ (١٥٣٤٢) سهما والمدفوعة ٧٥٪ (٨٩٥٩) سهما والمدفوعة ٥٠٪ (١٨٥٠) سهما ، ولا يزال هناك (٨٤٩) سهما غير مباعة ٠

تقوم الشركة المذكورة باستخراج الدبس من التمر بواسطة مكائن واجهزة ميكانيكية وهي الشركة الوحيدة التي تستخرج الدبس بهذه الطريقة . ولقد الحقت بمعملها الحالي معملا صغيرا لانتاج الصفائح التي يعبأ فيها الدبس المنتج في معملها . وتطويرا لاساليب انتاج الدبس بالطرق الفنية الحديثة ومسايرة التطور الحاصل في انتاج المواد الغذائية وتصنيعها فقد اتفقت الشركة على شراء أجهزة ومكائن حديثة لاستخراج الدبس بشكل يتفق ومتطلبات الاسواق الخارجية فضلا عن مضاعفة الطاقة الانتاجية وتلبية رغبة الاسواق الخارجية على هذا النوع من الدبس .

لقد تكبدت الشركة في السنين الثلاث الاولى من بدء تأسيسها خسائر بلغ مجموعها ـ/٥٩١٥ دينارا وذلك لانها كانت في دور التأسيس ولم يزل الانتاج بنطاق ضيق جدا ، غير ان وضع الشركة اخذ يتحسن في السنة الرابعة حيث حققت ربحا صافيا قدره ـ/١٧٧٠ دينارا ثم استمرت على تحقق ارباح في السنوات التالية حتى السنة المالية الاخيرة فغطت جميع خسائرها السابقة وحققت ارباحا تجاوزت ١٠٠٪ من رأسمالها المدفوع حيث بلغ مجموع مقسوم الارباح الموزعة على المساهمين لغاية ٣١ـ٣ـ١٩٦٦ ١٠٤٪ ، ولقد حققت في السنة الحالية ربحا لا بأس به وقررت توزيع مقسوم ارباح بنسبة ٣٪ ، ويؤمل بعد وصول المكائن والاجهزة الجديدة ان يزداد الانتاج والتصريف وبالتالي زيادة الارباح المتحققة .

ويتألف مجلس ادارة الشركة من خمسة اعضاء اثنان منهم يمثلان مصلحة التمور العراقية والمصرف الصناعي والثلاثة الآخرون ينتخبون من قبل بقية المساهمين .

٤ ـ شركة كربلاء لمنتجات التمور

أشتركت كل من مصلحة التمور العراقية والمصرف الصناعي والجمعية

التعاونية لمنتجي تمور المنطقة الوسطى في تأسيس شركة كربلاء لمنتجات التمور برأسمال قدره ـ/٢٥٠٠٠٠ دينار مقسم الى (٢٥٠ الف سهم قيمة السهم الواحد دينار واحد) . ولقد تم تأسيس الشركة المذكورة وتسجيلها بتاريخ ٣٠-١٢-١٩٦٥ . وساهم كل من المصلحة والمصرف الصناعي والجمعية التعاونية بـ ٢٠٪ من رأسمال الشركة المقرر وساهم بالباقي عدد كبير من الملاكين والتجار وخاصة من اهالي كربلاء . والغرض من تأسيس الشركة القيام بتأسيس معامل لصناعة التمور والدبس المحسن على اختلافها وغير ذلك من المعامل التي ترتأي الشركة تأسيسها والصناعات التكميلية والتجمعية وكذلك استيراد وتصدير وبيع وشراء التمور وأية منتوجات اخرى لها علاقة بأغراضها. ولقد قامت الشركة المذكورة منذ تأسيسها حتى الآن بأختيار الاراضي التي سيتم عليها تأسيس اول معمل لها لانتاج الدبس من التمر ، كما انها اجرت دراسات مستفيضة واجرت الاتصالات مع بعض المجهزين تمهيدا لتجهيزها بالمكائن والمعدات والادوات اللازمة لتأسيس المصنع المذكور . ويتألف مجلس أدارة الشركة من خمسة اعضاء :ثلاثة منهم يمثلون مصلحة التمور العراقية والمصرف الصناعي والجمعية التعاونية لمنتجي تمور المنطقة الوسطى والاثنان الآخران ينتخبان من قبل بقية المساهمين .

٥ ـ شركة الخشب الليفي المضغوط

ألفت هذه الشركة في مايس ١٩٦٧ من قبل المصرف الصناعي برأسمال قدره مليون دينار ساهم فيه المصرف الصناعي بنسبة ٥١٪ وساهمت مصلحة التمور العراقية بنسبة ٢٠٪ وطرحت الاسهم الاخرى للاكتتاب وسيقام مشروع الخشب الليفي المضغوط في مدينة الديوانية على أرض أميرية تبلغ مساحتها (٣٢) دونم[١] . وسيعتمد المشروع المذكور في انتاجه على مخلفات

---

(١) لقد تم بالفعل وضع الحجر الاساس للمعمل في تموز ١٩٦٩ .

النخيل كالجذوع والسعف والكرب والليف .. الخ كمادة اولية فى انتاج الخشب المضغوط . ويتألف مجلس ادارتها من ستة اعضاء اربعة منهم يمثلون المصرف الصناعي والمصرف الزراعى ومصلحة التمور والجمعية التعاونية لمنتجى تمور المنطقة الوسطى والاثنان الآخران ينتخبان من قبل بقية المساهمين .

٦ ـ المساهمة فى الشركات الاخرى

بالاضافة الى ما تقدم تساهم المصلحة بـ ٢٥٠٠ سهما بقيمة ـ/١٠ دنانير للسهم الواحد فى شركة النقل البحرى العراقية التى يبلغ رأسمالها خمسة ملايين دينار وهى تملك باخرتين وباخرة ثالثة مستأجرة بالاضافة الى وكالتها عن خطوط النقل البحري السوفيتية والصينية ، وهى تقوم بشحن المنتجات العراقية ومن جملتها التمور المصدرة الى خارج العراق والمنتجات الاجنبية المستوردة الى العراق .

سياسة تنظيم اسواق التمور (١٩٥٨ـ١٩٦٨):ـ

جاء فى تقرير مصلحة التمور العراقية بشأن سياسة تجارة التمور ما يلى[١] :

تنظيما لتسويق التمور فى الداخل والخارج وضمان ايرادات مناسبة لاصحابها ، وتأمينا لتجهيز الاسواق الخارجية بما تحتاجه من التمور بموجب الانواع والمواصفات وفى المواعيد المتفق عليها ، تقوم مصلحة التمور العراقية بالاشتراك مع المؤسسات التابعة لها بأجراء دراسات حول تقديرات انتاج التمور والكميات التى تستهلك فى الداخل والبيوعات المحققة والتى يتم تحقيقها ،

(١) مصلحة التمور العراقية ـ تقرير عام عن التمور العراقية بغداد ١٩٦٧ .

وكميات التمور المنتظر تصديرها الى خارج العراق والكميات المتوقع بقاؤها ، وتقدير حساب الارباح والخسائر ، وتقدم هذه الدراسات قبل مدة مناسبة من بداية الموسم وذلك لتحديد اسعار الشراء من المنتجين .

وبعد تحديد سعر الشراء وفقا للقانون تقوم كل من شركة تجارة التمور العراقية فى البصرة والجمعية التعاونية لمنتجى التمور فى المنطقة الوسطى باستلام التمور من المنتجين ودفع اقيامها المقررة ، ثم كبسها وتعليبها وفقا للشروط والمواصفات المتفق عليها مع المستوردين فى الخارج ثم شحنها وتجهيزها فى المواعيد المحددة .

ولغرض وضع منهاج عام لتسويق التمور فى الخارج وتجهيز الاسواق العالمية بما تحتاجه منها كمية ونوعا ، ولغرض التهيؤ مسبقا لتجهيز التمور فى المواعيد المتفق عليها ، تؤلف سنويا وفود تجارية للسفر الى الاسواق الخارجية والاتصال بالمستوردين وعقد صفقات بيع التمور عليهم . هذا بالاضافة الى الصفقات التى يتم عقدها من قبل المصلحة او شركة تجارة التمور العراقية بواسطة الملحقين التجاريين للدول الاشتراكية فى بغداد .

وهناك كميات كبيرة من التمور يجرى تصريفها من قبل التجار مصدرى التمور مباشرة الى عملائهم فى الاسواق الخارجية ، وتبلغ هذه الكميات فى المعدل حوالى ٤٠٪ من مجموع كميات التمور المصدرة الى خارج العراق سنويا ، وتكون هذه التمور فى الغالب من الانواع الرخيصة المكبوسة بالخصاف او الصفائح او المعبأة بأكياس من الجوت عدا كميات ضئيلة جدا من التمور محسنة الكبس المحشوة بالجوز واللوز والمغلفة بالسيلوفين » .

تصنيف التمور لاغراض التسويق :

تقسم التمور العراقية من الناحية التجارية والتسويقية الى ثلاثة اقسام رئيسية وهى كما يلى :

أ - تمور البصرة من انواع الحلاوى والخضراوى والساير ، ويتولى تسويق هذه الانواع من التمور بما فى ذلك استلامها من المنتجين وكبسها وتعليبها وشحنها وتصديرها شركة تجارة التمور العراقية فى البصرة ، وهناك قسم من هذه التمور المكبوسة بالخصاف يتولى تصديرها بعض التجار والشركات المصدرة .

ب - تمور المنطقة الوسطى ، وغالبيتها العظمى من نوع الزهدى ، وتتولى تسويق تمور زهدى المنطقة الوسطى الجمعية التعاونية لمنتجى تمور المنطقة الوسطى التى تقوم بأستلام التمور من المنتجين نيابة عن المصلحة ودفع أقيامها وكبسها وتهيئتها للشحن حسب تعليمات المصلحة التى تقوم بتجهيزها الى الجهات المتعاقد عليها معها . ويسمح للتجار بشراء حاجتهم من هذه التمور من المنتجين مباشرة وكبسها وتصديرها لقاء دفع عمولة الى المصلحة .

جـ - انواع التمور الاخرى الناتجة فى لواء البصرة وكافة التمور الناتجة فى لوائى الناصرية والعمارة وقسم من تمور الزهدى المنوه عنها فى آخر الفقرة (ب) أعلاه ، يتولى تسويقها فى الداخل والخارج التجار المصدرون بصورة مباشرة .

وهناك قسم رابع وهى التمور المحشوة بالجوز واللوز والتى يقوم بكبسها وتهيئتها بعض الشركات والمكبسين العراقيين ، وان كمياتها قليلة ولا تتجاوز المائة طن سنويا .

توزيع الاسواق :

تنظيماً لتجارة التمور وتنسيق اسواقها الخارجية ومنع التزاحم بين انواع التمور فى تلك الاسواق ، تصدر مصلحة التمور العراقية سنوياً

تعليماتها بتوزيع الأسواق بين التمور العراقية وكانت تعليماتها للموسم ٦٦/٦٧ كما يلي :ـ

أ ـ تخصص الاسواق التالية حصرا الى تمـــور الحلاوي والخضراوى والساير : المملكة المتحدة البريطانية ـ الولايات المتحدة الاميركيـة ـ كندا ـ اتحاد جنوبى افريقيا ـ استراليا ـ نيوزيلندا ـ اليابان ـ الاسواق الاوربية عدا أيطاليا •

ب ـ يبقى تصدير تمور الديرى وخلال البريم والجبجاب حرا كالسابق •

جـ ـ مع مراعاة الفقرة (د) أدناه تخصص الاسواق اتالية حصرا الى تمـور الزهدى : الهند ـ الباكستان ـ برما ـ سنغافورا ـ أندونيسيا ـ سيلان ـ ايطاليا •

د ـ يجوز تصدير الحلاوى والخضراوى والساير الى الاسواق المدرجة فى الفقرة (جـ) أعلاه لغاية يوم ١٤ـ١٠ـ١٩٦٦ على أن لا يتأخر التصدير الفعلى عن نهاية يوم ٢٠ منه ، ويجوز عند حصول نقص فى تمـــور الزهدى أو عند وقوع طلب على تمور محسنة الكبس السماح بتصدير التمور الاخرى الى هذه الاسواق بصورة استثنائية وبكميـات محدودة يعينها مجلس أدارة المصلحة وتعلن فى حينه •

هـ ـ تخصص أسواق الخليج العربى والجنوب العربى وبلدان شرقى افريقيا والبحر الاحمر لتمور المنطقتين الجنوبية والوسطى وتقوم مصلحـــة التمور بتنظيم التصدير الى هذه الاقطار بغية الاشراف على تنسيق وتوازن الصادر اليها من تمور كل منطقة •

و ـ تخصص أسواق الجمهورية العربية المتحدة وسوريا ولبنـان والاردن وشمالى أفريقيا والسودان لتمور زهدى المنطقة الوسطى من تاريـــخ تصدير هذه التمور ويجوز السماح بتصدير أنواع التمور الاخـــرى

بقرار من مجلس أدارة المصلحة بعمولة او بدونها حسب وضع الاسواق هناك • ومصلحة التمور العراقية هي المخولة بأستلام العمولة في حالة أقرارها لصرفها في اغراض الدعاية للتمور العراقية •

ز ـ يحصر تصدير التمور الى الاتحاد السوفييتي والصين الشعبية وبقية الدول الاشتراكية والجمهورية العربية المتحدة بمصلحة التمور العراقية وشركة تجارة التمور العراقية •

ح ـ تشمل أحكام هذه التعليمات التمور المصدرة لغرض الاستهلاك البشري فقط •

ط ـ تبقى الاسواق الاخرى التي لم يرد ذكرها في هذه التعليمات حرة ويسمح بتصدير التمور اليها من جميع الانواع بموافقة مصلحة التمور •

الفصـــل الثامـــن

خاتمـــة

يبدو من دراسة احصائية انتشار النخيل فى العالم ، أن التوزيع الجغرافى لنخيل التمر يكاد يقتصر على مناطق معينة من الجهات شبه المدارية الجافة من العالم القديم • وفى العراق وحده نحو من ٣٢ مليون نخلة من اصل مـــا يقرب من ٨٧ مليون نخلة فى جميع العالم • وهذا يعنى ان حصة العراق هى زهاء ٣٧٪ من مجموع نخيل العالم • وتدل الاحصائية الاخيرة لعام ١٩٦٧ أن أنتاج العراق من التمور قد بلغ فى تلك السنة ٣٨٠ ألف طن من أصل ٩٧٠ ألف طن لجميع العالم • وهذا يعنى أن نسبة العراق هى ٣٨٪ من جمـــلة الانتاج العالمى • وهذه هى النسبة الاعتيادية التى يؤلفها نصيب العراق بـــين مجموع أنصبة الاقطار التى تنتشر فيها النخيل • وتعتبر هذه انسبة عالية اذا ما أخذنا بنظر الاعتبار حقيقتين • وأولاهما هى أن الـــدولة التالية من حيث الاهمية بالنسبة للعراق لا تنتج سوى ثلث انتاج العراق أو ما يقرب من عشر الانتاج العالمى • والحقيقة الثانية هى أن غالبية البلاد الاخرى المنتجة للتمور تكاد تستهلك جميع ما تنتجه من المحصول وقد يستورد البعض منها من فائض العراق • وبمعنى آخر يسهم العراق بنصيب يبلغ زهاء ٧٥٪ من تجارة التمور العالمية • وهذه ظاهرة يمكن ان نصفها بأن العراق يتمتع بشبه احتكار لتجارة التمور الدولية •

وتقرب مساحة الاراضى المزروعة بالنخيل حالياً فى العـــراق من ٦٠٠

ألف دونم ومنتشرة في أحد عشر لواءا في المنطقتين الوسطى والجنوبية . وتبدو النخيل منتشرة على ضفاف الانهار والجداول أعتبارا من « عنه » في اعالي الفرات ومن شمال « سامراء » ومن اواسط ديالى ـ شمالا حتى « الفاو » عند مصب شط العرب في رأس الخليج العربي جنوباً .

ويبلغ عدد مالكي بساتين النخل حسب الاحصائية الميسورة لدينا[١] زهاء ٨٣٠٠٠ ملاك كبير ومتوسط وصغير أي بمعدل ٣٨٠ نخلة أو ٧٫٥ دونم لكل ملاك .

وقد ثبت بأن هنالك زهاء المليون من العاملين في زراعة النخيل وأنتاج التمور بصورة مباشرة وغير مباشرة وفي مختلف فصول السنة .

ويبلغ معدل الانتاج السنوي من التمور (معدل ١٩٤٧ ـ ١٩٦٧) زهاء ٣٥٠ ألف طن . ومن هذا المقدار (٢٥٠) الف طن عبارة عن تمور معدة للتصدير ويذهب الفائض من الانتاج الى الاستهلاك الداخلي لمختلف الاغراض .

وقد وجدنا أخيرا بأن هنالك ٤٥١ نوعاً مختلفاً من التمور في العراق . ومن هذا العدد الكبير يوجد لدينا (١٠) أنواع رئيسة تتمتع بشهرة خاصة بالنسبة للاسواق المحلية والخارجية . ويمكن ذكرها حسب أهميتها الانتاجية وهي الزهدي والساير والحلاوي والخضراوي والبريم والجبجاب والديري والبرحي والخستاوي والاشرسي .

وبلغ معدل ما تم تصديره خلال السنوات العشرة الاخيرة (١٩٥٨ ـ ١٩٦٧) زهاء (٢٥٠) ألف طن وبقيمة معدلها زهاء (٧) ملايين دينار . ويعني هذا أن نصيب التمور من مجموع أقيام السلع المصدرة من العراق سنوياً يبلغ أكثر من ٧٠٪ (سبعين بالمائة) وذلك بأستثناء مواود النفط . وتدلنا النشرات

---

(١) الاحصاء الزراعي والمواني لسنة ١٩٥٨ ـ ١٩٥٩ ـ ١٩٦١

الاحصائية التي يصدرها البنك المركزي العراقي بأن التمور تؤلف أكبر مورد من موارد العملات الصعبة بعد النفط .

أضف الى ما ذكر أعلاه أن المبالغ التي تصرف لقاء الخدمات والاعمال المتصلة بزراعة النخيل وأنتاج التمور تزيد على ٤ ملايين دينار[١] وهكذا نجد بأن التمور تسهم أسهاما ملحوظاً في دخل الفرد وفي الدخل القومي . ويتبين لنا بأن مقدار الدخل القومي السنوي من التمور يتراوح بين ١٠ـ١٢ مليون دينار . وتنطوي هذه الناحية على حقيقة هامة وهي أن الاعمال المتصلة بأنتاج التمور طول العام ولا سيما في الفترة الواقعة بين حزيران وكانون الاول ذات اهمية كبيرة في الاقتصاد العراقي . ويكفي القول بأن « موسم التمور » كل عام يتسم بحركة دائبة تختلف في سعتها وشمولها بأختلاف طبيعة الانتاج ويسرة الاسواق ومستويات الاسعار المحلية والعالمية .

---

(١) البحث الذى القي في المؤتمر الجغرافي العراقي الاول في ١ـ٤ـ٩٦٩ ونشر في المجلة الجغرافية العراقية ـ المجلد ٥ سنة ١٩٦٩ .

(٢) نتائج الاحصاء الزراعي الحيواني لسنة ١٩٥٨ـ١٩٥٩ مطبعة الحكومة ١٩٦١ .

(*) يبين الجدول التالي تفاصيل الاجور والخدمات المتصلة بأنتاج التمور وتجارتها (سنويا)

دينار	
١٧٥٠٠٠٠	اجور خدمات تعبئة وكبس التمور
١٠٠٠٠٠٠	اجور ونفقات نقل ومصاريف اخرى ورسوم موانىء وتصدير
١٨٠٠٠٠	ضريبة الارض الزراعية في صورة رسوم الصادر
١٨٠٠٠٠	الاكياس والجنفاص المعدة لتعبئة التمور المعدة للتصدير
١٥٠٠٠٠	قيمة الخصاف
١٢٤٠٠٠٠	مبالغ اضافية (ارباح للتجار والوسطاء وايرادات المؤسسا تالمسؤولة عن شؤون التمور) .
٤٥٠٠٠٠٠	المجموع

نقل التمور :

بعد ان تقطف التمور من النخيل يجرى نقلها من البساتين الى المخازن والمكابس بوسائط النقل المختلفة البرية والنهرية وتعطى اهمية كبيرة للتمور المقطوفة لاغراض الكبس المحسن ـ الصندوق والكارتون فى المنطقتين الوسطى والجنوبية حيث تنقل من البساتين الى المكابس بصناديق خشب نظيفة للمحافظة على جودة التمور ونوعيتها حسب شروط الصفقات المطلوبة • على ان هناك قسماً كبيراً من تمور الزهدى ينقل الى المخازن والمكابس داخل أكياس ويتم تطبيق تعقيم مختلف وسائط النقل فى الداخل للمحافظة على جودة التمور والتقليل من نسبة تعرضها للاصابة بالحشرات •

الخزن :

لغرض المحافظة على التمور من الحرارة والامطار والغبار والعوارض الطبيعية الاخرى وعدم تعرضها للاصابة بالحشرات والاوبئة ، يجرى خزن التمور بعد نقلها من البساتين تمهيدا لكبسها ، او بعد الكبس تمهيدا لشحنها وتصديرها ، فى مخازن تنتشر فى جميع الالوية المنتجة للتمور • ولقد باشرت المصلحة وشركة تجارة التمور فى البصرة والجمعية التعاونية لمنتجى تمور المنطقة الوسطى فى السنين الاخيرة بتطوير اساليب تخزين التمور من المخازن البدائية المسقفة بالاخشاب والبوارى والمرصوفة ارضيتها بالحصران الى مخازن عصرية حديثة مبنية بالطابوق والشيلمان وارضها مرصوفة بالكونكريت وتشتمل على كافة الشروط الصحية والوسائل العصرية • ولدى المصلحة الان اكثر من (١٢) مخزنا عصرياً فى المنطقة الوسطى منها اثنان فى كل من بغداد وبعقوبة والحلة وكربلاء والشامية ومخزن واحد فى كل من الكوفة والهندية ، ولدي الجمعية التعاونية أكثر من خمسة مخازن فى المنطقة الوسطى ، ولشركة تجارة التمور العراقية والمصلحة اكثر من (٦) مخازن فى البصرة ، وان المصلحة والشركة والجمعية التعاونية ساعية فى توسيع سعه

الخزن الحديثة بتشييد مخازن جديدة سنوياً فى حدود امكانياتهم المالية .

ولغرض القضاء على طرق الخزن البدائية قررت المصلحة وضع خطة يتعين تنفيذها خلال الثلاث سنوات القادمة ويلزم بموجبها جميع اصحاب المخازن التى تخزن فيها التمور أن تتوفر فيها الشروط الفنية والصحية اللازمة (١٩٦٧) .

المكابس :

ويبلغ عدد مكابس التمور فى العراق حوالى (٢٥٠) مكبساً منها حوالى ٩٥ مكبس فى البصرة و٥٠ فى الحلة و٤٥ فى كربلاء و٤٠ فى الديوانية و ١٠ فى الناصرية و٥ فى بغداد و٥ فى ديالى . وتملك مصلحة التمور العراقية ستا من هذه المكابس منها مكبس يحتوى على ٤ وحدات كبس فى البصرة ومكبس فى بغداد يحتوى على ثلاث وحدات ومكبس واحد فى كل من بعقوبة والحلة وكربلاء والشامية يحتوى كل منها على وحدتى كبس . وجميع مكابس المصلحة آلية حديثة تشتغل بصورة اوتوماتيكية وبالقوة الكهربائية .

وبالنظر الى أرتفاع مستوى المعيشة فى البلاد المتقدمة والبلاد النامية على السواء والتطور الكبير الحاصل فى تعليب المواد الغذائية وتقديمها بشكل متقن وجذاب يتفق وأذواق المستهلكين فى تلك الاسواق ، ولغرض تطوير اساليب كبس التمور وتحسينها والارتقاء بها الى مستوى كبس وتعليب المواد الغذائية المماثلة فقد وضعت المصلحة التعليمات والشروط الواجب توفرها فى جميع المكابس التى تكبس التمور فى الصناديق الخشب والكارتون او فى علب او بالسلوفين أو بالخصاف والاكياس والصفائح . وتجرى مراقبة تنفيذ تلك التعليمات بكل دقة وعلى ضوء توفر الشروط المطلوبة يتم منح اجازة الكبس التى تصدرها هذه المصلحة للمكبس وتبقى نافذة لموسم واحد فقط .

عزل التمور وتنقيتهـا :ـ

تخضع التمور العراقية قبل كبسها وتعليبها الى عمليات التصنيف والعزل والتنقية كما يلى :

عزل التمور غير الناضجة :ـ

وتشمل الرطب والخلال والجمرى . ولما كانت التمور لا يتم نضوجها فى آن واحد على عذق واحد او على نخلة واحدة ، بالنظر الى كثرة عـــدد النخيل الموجود فى العراق فأن عملية لقط التمور الناضجة من كل نخـــلة يستغرق وقتاً طويلا وجهدا مضنياً ومصاريف باهظة فتصبح العملية غـــير اقتصادية . لذلك فأن الطريقة المتبعة فى قطف التمور فى العراق هى بقص جميع عذوق النخل فى البستان لنوع واحد من التمور . وعليه فأن هذه التمور تحتوى على نسب مختلفة من التمور غير الناضجة . وان اولى عمليات عـزل التمور من حيث النوعية والجودة تجرى فى البساتين حيث يتم عزل التمور غير الناضجة وتعبئة التمور الناضجة فى صناديق حقلية او توضع على هيئة أكوام فى البساتين وتغطى بأغطية خاصة لمنع تلوثها بالحشرات والاتربة الى ان يتـم نقلها الى المخازن والمكابس .

عزل التمور من حيثالحجم واللون والشوائب والتمور المتضررة والمصابة:ـ

تختلف خواص كل صنف من أصناف التمور أختلافاً ظاهراً من حيث الحجم والشكل واللون والقشرة ولحـــم الثمرة وحجم النواة ووجودها أو عدمه ووجود القمع أو عدم وجوده ونسبة الاوساخ والمواد الغريبة والتمـور المتضررة والمصابة ، حيث يجري تنظيف التمور وتنقيتها وعزلها بواسطة عمال الكبس او الاجهزة والمكائن الالية الحديثة كما يلى :

الاوساخ والمواد الغريبة :ـ

وتشمل التراب والرمل والحجارة الصغيرة وقطع الشراميخ والخوص والليف والاجزاء النباتية الاخرى وبذورها والمسامير والشعر والريش وبراز الطيور والجرذان وغيرها من الشوائب المختلفة •

التمور المتضررة ميكانيكيا :ـ

وتشمل التمور المثقوبة بالسلي والمهروسة والمأكول جزء منها من قبـل الطيـــور •

التمور المتضررة فيزيولوجيا :ـ

وتشمل الثمار غير الملقحة ، والحشف الذى يحصل بنتيجة قلة وصول المياه الى النخلة أو بسبب اصابتها بمرض حشرة الحميرة ، وتمور ابو خشيم، والتمور صغيرة الحجم بسبب قلة الغذاء والماء •

التمـور المصابـة :ـ

وتشمل التمور المصابة بأى نوع من الحشـرات والآفات الزراعيـــة والتسوس ، فيتم عزلها اذا كانت نسبة الاصابة فيها عالية ، وتبخر التمـــور الاخرى للقضاء على تلك الاصابات وايقاف تكاثرها •

طـــرق الكبس :ـ

الكبس بالخصـاف :ـ

ويكون بكبس التمور اللينة فى الخصاف ، المصنوع من الخـوص على شكل بيضوى تعبأ فيها التمور وتضط بقطعة خشبية ثم تخاط بحبال رفيعـة ، وتتراوح كمية التمور فى كل خصافة بين **٣٧ر٥** كيلو لتمور البصرة و**٥٠** كيلو لتمور الزهدى وتغلف الخصافة بالجنفاص اذا صدرت الى خارج العراق عن طريق البحر • وتكون اسعار بيع التمور المكبوسة بالخصاف أرخص أنواع

التمور المصدرة • ويتراوح مجموع كميات التمور المصدرة بالخصاف بين (٩٠-١٣٠) ألف طن وهو يكون أكثر من ٥٠٪ من مجموع التمور المصدرة • يضاف الى ذلك جميع التمور القديمة المصدرة لمقاصد صناعية وللعلف الحيواني وتتراوح بين (٢٠-٥٠) ألف طن سنوياً •

التعبئة باكياس الجوت :ـ

وتكون التمور من نوعية شبه جافة وتعبأ في خصاف اسطواني الشكل بدون ضغط ثم توضع داخل أكياس من الجوت يتراوح وزن الكيس الواحد بين (٥٠) كيلو وتسمى اكياس كازبلانكا وبين (٧٥) كيلو وتسمى أكياس فلم أزرق أو احمر وتزيد اسعار بيع هذه التمور بمعدل دينار واحد للطن أكثر من أسعار بيع التمور المكبوسة بالخصاف • ويتراوح مجموع كميات التمور المصدرة بالاكياس بين (٥٠-٨٠) الف طن سنويا وهي تكون أكثر من (٣٠٪) من مجموع التمور المصدرة •

الكبس بالصفائح :ـ

تكبس التمور اللينة مضغوطة في صفائح من التنك مبطنة من الداخل بورق مشمع زنة الصفيحة الواحدة (٢٠) كيلو • وتكون اسعار بيع هذه التمور أعلى من اسعار بيع التمور المكبوسة بالخصاف بحوالي ٧/- دنانير للطن الواحد• وتتراوح كميات التمور المصدرة بهذه الطريقة من الكبس بين (٥-٨) آلاف طن سنويا وهي تكون حوالي ٣٪ من مجموع التمور المصدرة •

الكبس بالصندوق :ـ

تكون التمور المعبأة بالصناديق الخشبية او الكارتونية ذات نوعية منتقاة أو جيدة وهي منزوعة النوى أو بالنوى حسب رغبة المشتري وقد تعبأ فلة أو مرصوفة بطبقتين او ٤ طبقات ، يفصل بين طبقة واخرى ورقة مشمع ، وتغلف

جميع التمور من الداخل بالورق المشمع ، وتبخر التمور مرتين قبل وبعد الكبس . وتتراوح أوزان التمور المكبوسة بهذا الشكل بين ٣٥ الى ٧٠ ليبرة. وتتراوح الكميات المنتجة والمصدرة بهذا الشكل من الكبس بين (٣٠-٥٠) ألف طن سنوياً وهى تكون حوالى ١٨٪ من مجموع التمور المصدرة .

الكبس فى علب كارتون :ـ

تكون التمور ذات نوعية جيدة ومنتقاة وتعبأ فى علب كارتون زنة نصف ليبرة أو ليبرة واحدة وتغلف بالسيلوفين وتعبأ العلب داخل صناديق من الكارتون . وتبخر مرتين قبل وبعد الكبس وتتراوح كميات التمور المكبوسة بهذا الشكل والمصدرة الى خارج العراق بين (٥٠-٢٥٠) طن سنوياً .

الكبس بقطع سيلوفين :ـ

تكون التمور ذات نوعية جيدة منزوعة النوى ومضغوطة بشكل قطع مغلفة بالسيلوفين زنة ٤ ، ٦ ، ٨ ، ١٦ أونس للقطعة ، وتعبأ داخل صناديق خشب مبطنة من الداخل بالورق المشمع ، وتبخر هذه التمور مرتين قبل وبعد الكبس . وتتراوح كميات التمور المصدرة بهذا الشكل من الكبس بين (٤-٧) آلاف طن سنويا .

التمور المحشوة :

هناك كميات قليلة من التمور لا تتجاوز (١٠٠) طناً سنوياً يجرى نزع نواها وتحشيتها بالجوز او اللوز على شكل مكعبات او مطبوخة مع الجوز واللوز على شكل ساندويتش اوكاتوه ، وتباع هذه التمور بأسعار مرتفعة جدا تصل الى ٣٠٠ دينارا للطن الواحد ويتم تصريفها على الأكثر على شكل هدايا فى الداخل والخارج .

تطوير أساليب الكبس :

الكبس الآلي :

قامت مصلحة التمور العراقية بتطوير اساليب الكبس القديمة وذلك بنصب أجهزة آلية حديثة تشتغل بالقوة الكهربائية وبصورة اوتوماتيكية حيث يجرى تبخير التمور قبل دخولها الى المكابس فى غرف تبخير خاصة ثم يتم غسل التمور وتنقيتها وتصنيفها وتطريتها ووزنها وكبسها فى صناديق خشبية مبطنة من الداخل بالورق المشمع زنة (٢٠-٢٥) كيلو أو تعبئتها فى علب كارتون زنة نصف ليبرة او ليبرة واحدة او فى أكياس من السيلوفين بمختلف الاحجام . وتعبأ العلب او أكياس السيلوفين داخل صناديق كارتونية ثم يعاد تبخير التمور وتصبح جاهزة للتصدير الى الخارج .

مكائن نزع النوى :

بنتيجة الاتصالات والتجارب التى اجرتها المعاهد والشركات الاجنبية تم التوصل الى اختراع جهاز خاص لنزع النوي من التمور بصورة ميكانيكية وبالقوة الكهربائية وذلك بدلا من شق التمور بالسكين واستخراج النوى باليد وما يؤدى اليه هذا الاسلوب من تشويه شكل التمور وعدم نظافتها من جهة وبطء عملية التفتيش من الجهة الثانية . وقد باشرت شركة تجارة التمور العراقية بتعميم استعمال هذه الاجهزة فى نزع النوى من التمر .

مكائن الكشف عن المعادن :

لقد جرت اتصالات متعددة مع مختلف الشركات والمعامل التى تقوم بصناعة الاجهزة التى تكشف عن قطع المعادن الغريبة الموجودة فى المنتجات الغذائية وقامت شركة تجارة التمور العراقية بأستعمال جهاز من هذا النوع فى

مكابس البصرة التى تكبس التمور بالعلب وبقطع السيلوفين • ان هذا الجهاز له حساسية الكترونية خاصة لا تسمح بمرور أية علبة او قطعة من التمور تحتوى على مادة معدنية غريبة مهما صغر حجمها حيث يوجد فى مؤخرة الجهاز رفاس خاص يرمى العلبة التى فيها أية مادة معدنية غريبة جانباً •

كبس التمور فى أكياس مفرغة الهواء :

تجرى التجارب منذ سنتين فى تعبئة التمور فى أكياس البوليثيلين المفرغة من الهواء ، وتدل النتائج التى تم التوصل اليها أن التمور المعبأة بهذه الطريقة تبقى محافظة لمدة طويلة على جميع خواصها فضلا عن عدم أصابتها بالحشرات ، وسيباشر فى أجراء التحريات على نطاق تجارى لمعرفة مدى تقبل المستهلكين فى الاسواق الخارجية لمثل هذا النوع من الكبس ومدى نجاحه من الناحية الاقتصادية ، وتدل التقارير الاولية على ان النتائج مشجعة •

تصنيف التمور :

تصنف التمور العراقية المعدة للتصدير الى خارج العراق الى صنفين رئيسيين يتضمن الصنف الاول التمور المصدرة للاستهلاك البشرى ، ويتناول الصنف الثانى التمور المصدرة للاغراض الصناعية وللعلف الحيوانى •

الصنف الاول :ـ

التمور المصدرة للاستهلاك البشري • وتكون أما تمورا تامة النضج أو بشكل رطب •

الرطب :ـ

وهو الدور الثالث من أدوار نضج الثمرة على النخيل • ويبدأ هذا الدور بظهور بقعة لينة على مقدمة الثمرة ثم تتسع حتى تشمل جميع اجزاءها

وفى هذا الطور من النضج يتحول السكروز الى سكر مقلوب ، وتكون نسبة الرطوبة فى الرطب عالية مع قلة فى المادة الدباغية • وتكون نسبة الرطوبة فى الرطب عالية اذ تزيد على ٣٠٪ وقد تتجاوز ٥٠٪ • ان تفاوت نسبة الرطوبة يتأثر بدرجة النضج وصنف التمر والظروف المناخية والاروائية السائدة فى المنطقة • ويصعب جداً الاحتفاظ بالرطب لمدة طويلة فى الظروف الاعتيادية ، لذا يجب خزنه فى درجات حرارة واطئة تقل عن الصفر المئوى • وهناك تفاوت ملحوظ فى درجة محافظة الرطب على الصفات الجيدة فى الظروف الاعتيادية بين نوع من التمر ونوع آخر • فيعتبر الزهدى مثلا من أكثر الانواع محافظة على صفاته الجيدة بعد قطفه من النخلة • أما رطب الساير والبربن مثلا فأنه يتأثر تأثيرا كبيرا بعد مدة من قطفه وينبغى استهلاكه خلال فترة قصيرة من قطفه • وتتأثر صفات الرطب كذلك بدرجة نضجه ، فكلما كان الرطب تام النضوج يكون أقل مقاومة من الرطب جزئى النضوج • ومن المعروف أن الرطب لا يصاب بالحشرات بعد قطفه ولكنه يتعرض الى الاصابة بالفطريات والبكتريا والخمائر وظهور علامات التحمض والتخمر والتعفن تبعاً لذلك • وبناء عليه فأن الرطب يستهلك على الاكثر داخل العراق ويصدر قسم قليل منه لا يتجاوز الالف طن سنوياً الى الاقطار العربية المجاورة •

التمــور :ـ

وهو الدور الرابع والاخير من أدوار نضوج الثمرة وعادة تقطف التمور بعد تمام نضجها وتصدر للخارج بعد تنقيتها وعزلها وتصنيفها وكبسها بالاشكال والمواصفات المتفق عليها مع الجهات المشترية فى الاسواق الخارجية•

الصنف الثانى :ـ

ويشمل التمور المعدة للتصدير لاغراض صناعية او للعلف الحيوانى :
وهى تنقسم الى قسمين :

تمور الموسم القائم :-

وتشمل كافة التمور صغيرة الحجم وغير تامة النضوج والحشف والرطب والخلال والتمور الممنونة والمتضررة ميكانيكيا وفيزيولوجياً والمصابة ونفـلة المكابس •

تمور المواسم السابقة :-

وتشمل كافة التمور المتبقية من المواسم السابقة دون تصريف بعد انتهاء فترة تصديرها للاستهلاك البشرى ، أى بعد منتصف شهر تموز من كل سنة•

تبخير التمـــور :-

يتم تبخير كافة التمور العراقية المراد تصديرها الى خارج العـــراق والمكبوسة بالصناديق مرتين على الاقـل ، الاولى حال وصول التمــور الى المكابس ، والثانية بعد الانتهاء من كبسها وتعليبها ، وذلك لقتل الحشرات التى تكون قد أصابت التمور أثناء النقل والخزن والمحافظة عليها خلال فترة شحنها حتى وصولها الى البلد المصدرة اليه • وتبخر التمور بغاز المثيل برومايد وهو أقوى وأفضل مادة تستعمل فى تبخير الفواكه ومن جملتها التمور ، وهنـاك قسم قليل من التمور تبخر بمادة الكلوروسول وتتم عمليات التبخير أمـا فى مباخر خاصة مستوردة من الخارج تتضمن عنابر مصنوعة من الحديد مفرغة الهواء ويمرر عليها غاز المثيل برومايد بنسبة ليرة واحدة لكل ألـف قـدم مكعب وفى درجة حرارة (٦٠) فهرنهايت ولمدة (١٢) ساعة ، أو فى غـرف مشيدة بالطابوق والاسمنت ملحقة بمكابس التمور ، وفى هذه الحالة ينبغى أن تتوفر فى غرف التبخير هذه شروط فنية دقيقة •

الاســـعار :

تنقسم أسعار التمور العراقية الى قسمين رئيسيين ، يتضمن القسم الاول أسعار شراء التمور من المنتجين ، ويتضمن القسم الثانى أسعار بيع التمـــور الى الاسواق الخارجية .

اسعار شراء التمور من المنتجين :ـ

وتتضمن هذه الاسعار نوعين من التمور كما يلى :

اسعار التمور المحتكرة :

وتتضمن التمور المشتراة من قبل شركة تجارة التمور العراقيـــة وهى الحلاوى والخضراوى والساير والزهدى الناتجة فى لواء ألبصرة ، وتمـور زهدى الفرات المشتراة من قبل الجمعية التعاونية لمنتجى تمور المنطقة الوسطى. وتحدد هذه الاسعار سنوياً وفقاً للقانون .

التمـور الحـــرة :ـ

وتتضمن أنواع البريم والجبجاب والديري وتمور الناصرية والعمارة والانواع الاخرى غير المحتكرة . ويتم تحديد أسعار شراء هذه التمـــور من قبل لجان خاصة تؤلفها مديرية الواردات العامة .

اسعار بيع التمور على الاسواق الخارجية :

تنقسم هذه الاسعار الى قسمين رئيسين ، القسم الاول يتضمن أسعار البيع المقررة من قبل مصلحة التمور العراقية وشركة تجارة التمور العراقية، والقسم الثانى يشمل اسعار بيع التمور المصدرة من قبل التجار .

اسعار البيع المقررة من قبل المصلحة والشركة :

تقوم وفود مشتركة بين المصلحة وشركة تجارة التمور العراقية بزيارة

عدد من الأسواق العالمية التقليدية حيث تقوم بعقد صفقات بيع التمور عليها ، وفي ضوء الاسعار المتفق عليها في المقاولات المعقودة وفي ضوء القابليات الشرائية واستيعاب الاسواق ومستوى أسعار المواد الغذائية المماثلة تقرر المصلحة وشركة تجارة التمور العراقية أسعار بيع التمور المصدرة من قبلها وذلك بالنسبة الى أنواعها وأشكال كبسها المختلفة .

اسعار التمور المصدرة من قبل التجار :

أن اسعار بيع التمور المصدرة من قبل التجار تحدد من قبلهم وهي تتغير تبعاً لقاعدة العرض والطلب . وحسب توفر الانتاج وقلته ، وعند ابتداء الموسم أو نهايته . وبالنسبة الى تمور الحلاوي والخضراوي والساير والزهدي فأن أسعار بيعها من قبل التجار تقارب أسعار البيع المحددة من قبل المصلحةوشركة تجارة التمور العراقية . أما أسعار بيع التمور غير المحتكرة وهي البريم والجبجاب والديري وخضراوي الناصرية والاسطة عمران وألادكال فتحدد أسعار بيعها لاغراض التحويل الخارجي من قبل لجنة دائمية مؤلفة من ثلاثة أعضاء يمثل أحدهم البنك المركزي العراقي في البصرة ويمثل الثاني مصلحة التمور العراقية ويمثل الثالث غرفة تجارة البصرة .

الاجور والضرائب :

لا تخضع التمور المستهلكة داخل العراق الى أية رسوم أو ضرائب . أما التمور المراد تصديرها الى خارج العراق فتخضع الى بعض الاجور والضرائب الثابتة ، ويشمل النوع الثاني العمولة . فيما يلي تفاصيل الضرائب والاجور المفروضة على التمور المصدرة :

الاجور والضرائب الثابتة :

رسم المتاجرة والكبس :

تستوفى مصلحة التمور العراقية أجرة سنوية قدرها خمسة دنانير على أجازة المتاجرة بالتمور وعلى أجازة كبس التمور ، وذلك أستنادا الى الفقرة (ب) من المادة العاشرة من قانون المصلحة المعدل رقم (٣٧) لسنة ١٩٥٢ .

أجـر الشهادة :

تستوفى المصلحة أجرة قدرها خمسمائة فلساً عن شـــهادة المنشأ التى تصدرها وديناراً واحداً عن شهادة الوزن أو النوع ، وذلك أستنادا الى الفقرة (جـ) من المادة العاشرة من قانون المصلحة .

اجـر التصديــــر :

تستوفى المصلحة أجرة قدرها ٢٪ من قيمة التمور المصدرة ، وذلـــك أستناداً الى الفقرة (أ) من المادة العاشرة من قانون المصلحة .

ضريبة الارض الزراعيــة :

تستوفى السلطات الكمركية ضريبة الارض الزراعية على التمـــــور المصدرة بنسبة ٧٪ من قيمتها ، وهى تجبى أستناداً الى قانون ضريبة الارض الزراعية رقم (٦٠) لسنة ١٩٦١ . وتحدد أقيام التمور لغرض أستيفاء الضريبة من قبل مجلس الوزراء فيما يتعلق بالتمور المحتكرة ، ومن قبـل مديريــة الواردات العامة بالنسبة للتمور الحرة .

العمولــة :

وتتراوح بين دينار واحد وثلاثة دنانير تدفع الى المصلحة عن كل طن يصدر الى خارج العراق من قبل التجار المصدرين الذين يسمح لهم بشـراء

التمور المحتكرة من المنتجين وكبسها وتصديرها لحسابهم الخاص .

اجــور اخرى :

وهناك أجور الارصفة وعوائد المينــاء التى تستوفيها مديرية الموانىء العراقية العامة على التمور المصدرة عن طريق البحر وتبلغ هذه العوائد ٢٤٠ فلساً للطن الواحد من التمور المراد تحميلها على ظهر الباخرة و ٣٠٦ فلسـاً عن كل طن عن أجور الارصفة . وتجبى هذه العوائد والاجور أستادا الى قانون مصلحة الموانىء العراقية رقم (٤٠) لسنة ١٩٥٦ وتعديلاته .

شــحن التمور :

يجرى شحن التمور العراقية المراد تصديرها الى الخارج بالبواخــر والسفن الشراعية عن طريق البصرة وبالسيارات عن طريق بغداد . وتـكون التمور المشحونة بالبواخر أكثر من ٧٥٪ من مجموع التمور المصدرة ، يليها التمور المشحونة بالسفن الشراعية وتكون أكثر من ١٥٪ من مجموع التمور المصدرة ، وأخيراً التمور المشحونة بالطرق البرية وهى تتراوح بين ٥-١٠٪ من مجموع الكميات المصدرة . ويتم تهيئة مجال الشحن من قبل المشترين فى الاسواق الخارجية وخاصة بالنسبة الى التمور المصدرة من قبل المصلحـة وشركة تجارة التمور العراقية حيث أن معظم مبيعات هاتين المؤسستين مــن التمور يتم على أساس (فوب) بصرة بمعنى أن المشتري هو الذى يهيىء وسائط النقل اللازمة لشحن التمور المشتراة . أما بالنسبة الى الشركات والتجــار المصدرين الاخرين فيتم تهيئة مجال شحن التمور التى يقومون بتصديرهـا باتفاق الطرفين . ويشترط توفر شروط معينة فى البواخر التى تقوم بشحن التمور الجيدة المكبوسة بالصناديق والسيلوفين ضماناً لسلامة التمور المشحونة

ووصولها بحالة جيدة الى الميناء المشحونة اليه • ويشترط فى التمور المكبوسة بالخصاف والمراد شحنها بالبواخر أن تكون مغلفة بالجنفاص او بأية مـادة أخرى توافق عليها شركات النقل البحرى •

تصـدير التمـور :

١ ـ عملية التصدير :

لا يسمح بتصدير التمور الى خارج العراق الا لمن كان حاصلا عـلى اجازة المتاجرة بالتمور التى تخوله حق التعاطى بتجارة التمور وتصديرها • وتمنح اجازة تصدير التمور من قبل المدير العام للمصلحة أو من يخوله ، وله الامتناع عن منح الاجازة أو سحبها اذا أخل المصدر بالوجائب المترتبة عليـه وفق قانون المصلحة • ولا تمنح أجازة التصدير الا بعد الكشف على التمـور المراد تصديرها من قبل مراقبى المصلحة والتأكد من نوعيتها وجودتهـا وأنطباقها على المواصفات والشروط المتفق عليها •

وتنظيما لتصدير التمور الى خارج العراق وضمان تجهيز تمور تامة النضج وبنوعيات جيدة الى الاسواق الخارجية ، تصدر مصلحة التمور العراقيـة تعليمات سنوية لتصدير التمور تتضمن الشروط الواجب توفرها فى التمور المراد تصديرها وتحديد مواعيد التصدير •

٢ ـ الدعاية للتمور :ـ

تقوم المصلحة فى حدود امكانياتها المادية والفنية بحملات أعلاميـة ودعائية للتمور العراقية وتعريفها فى الاسواق العالمية بمختلف الأسـاليب والوسائل الحديثة المتيسرة • فبالاضافة الى قيامها بنشر الاعلانات والمعلومات فى الصحف والمجلات وأدلة الفواكه والمواد الغذائية العالمية ، فأنها تصـدر

بين حين وأخر كتب ونشرات تبحث فى أنتاج التمور وطرق كبسها وتعليبها وما تحويه من المواد الغذائية ووصفات الاطعمة ، وذلك بأكثر اللغات الحية كالانكليزية والفرنسية والايطالية والالمانية والهندية ، وتوزيعها بواسطة الممثليات العراقية فى الخارج • وتقوم المصلحة بتقديم التمور محسنة الكبس كهدايا الى الممثليات الاجنبية فى العراق وألى الممثليات العراقية فى الخارج وألى غرف التجارة وبعض المؤسسات والشركات الرسمية والاهلية فى الاسواق العالمية • كما انها تساهم مع مصلحة المعارض العامة فى جميع المعارض التى تشترك فيها المصلحة المذكورة وذلك عن طريق عرض نماذج مختلفة من أنواع التمور وأشكال كبسها والمنتجات الثانوية المستخرجة منها ومصنوعات سعف النخيل والنشرات المصورة والمعلومات والتقارير المفصلة • وبالاضافة ألى ما تقدم قامت المصلحة بأنتاج فيلمين عن التمور ، الاول انتجته مصلحة الافلام الجيكوسلوفاكية وهو ملون وطبعت منه عشرات النسخ باللغات العربية والانكليزية والالمانية ، والثانى انتجه مصلحة السينما والمسرح العراقية باللون الاسود والابيض مع تعليق باللغة العربية • وتتضمن هذه الافلام مراحل انتاج التمور وقطفها ونقلها وكبسها وتبخيرها وشحنها والاكلات والمنتجات التى تستخرج منها • وقد وزعت نسخ من هذه الافلام على بعض الممثليات العراقية فى الخارج وبعض الوكلاء وعملاء المصلحة وشركة تجارة التمور العراقية ومصلحة المعارض العامة لغرض عرضها فى المناسبات الخاصة والعامة[١] •

مشكلات النخيل والتمور[٢]

رأينا فى اللمحة العابرة التى سردنا فى مضمونها جوانب الاهمية التى تتمتع بها نخيل العراق وتموره فى الكيان الاقتصادى والاجتماعى فى العراق وفى التجارة العالمية • وبقى علينا القيام بأستعراض أهم المشكلات ألتى تجابهها

---

(١) من ص ٣٤٩ ـ الى هذا الموضع مقتبسات من تقرير مصلحة التمور العراقية ـ المصدر السابق ص ٦٣ ـ ٧٠ •

(٢) ملخصة من بحث القاه المؤلف فى المؤتمر الجغرافى العراقى الاول ـ بغداد أول نيسان سنة ١٩٦٩ •

نخيلنا وتمورنا وتحليلها وفق الأسس الجغرافية واقتراح الحلول التي تفرضها العوامل الجغرافية التي يتم بموجبها تفسير هذه المشكلات ٠

١ ـ المشكلات الزراعية :

لاشك في أن المشاكل المرتبطة بزراعة النخيل وبساتينها لاتخرج عن كونها ضلعا من أضلاع الاطار العام للمشكلة الزراعية الكبرى التي يـدور العراق اليوم في دوامتها بكيفية اذهلت طلاب البحث ومتبعي تطور العـراق الاقتصادي والمسؤولين في وزارتي الزراعة والاصلاح الزراعي ٠ وقد عم هذا الذهول جميع الاطراف على حد سواء ٠

والذي يهمنا هنا هو أن نحاول تحديد الاسس الجغرافية التي ستفسر لنا طبيعة المشكلة المتعلقة بزراعة النخيل ليكون في المستطاع تلمس الحلـول الايجابية في هذا السبيل كلما امكن ذلك ٠

وتستند المشكلة الزراعية الخاصة بالنخيل على أساسين جغرافيين رئيسيين هما الاساس الطبيعي والاساس البشري ٠ ويمكن تلخيص الاساس الطبيعي في عدة عوامل أهمها العامل المناخي وعامل الآفات والامراض التي تصيـب النخيل والتمور وظاهرة الفيضانات الخطرة المتعاقبة وعامل انخفاض مناسيب مياه المد في منطقة شط العرب ٠

المشاكل المتعلقة بالعوامل البشرية :ـ

ويمكن تلخيص العوامل الجغرافية الداخلة ضمن الاسس البشريـة لمشكلة زراعة النخيل وأنتاج التمور بعدة أمور هي قلة الايدي العاملة بسبب الهجرة الريفية وسوء الوضع المالي لملاكي البساتين وجهل الفلاح والحاجـة الى مزارع النخيل النموذجية وتوفير الاسمدة الحيوانية والكيماوية والحاجة ألى الجمعيات التعاونية لمزارعي النخيل فلاحين وملاكين ٠

المشاكل المتعلقة بانتاج التمور وتسويقها وتصنيعها :ـ

على الرغم مما ذكرنا من العوامل الجغرافية الكثيرة التي تضافرت في استمرارية وجود المساوىء التي تتسم بها زراعة النخيل وانتاج التمور فـي

العراق نجد أن التمور لاتزال تعتبر ثروة قومية نامية وموردا هاماً من موارد البلاد الاقتصادية فى الوقت الحاضر . ومع ذلك كله ما زالت تمورنا تعانى الشىء الكثير من ظاهرة رئيسية هى مشكلة فائض الانتاج التى يمكن وصفها بأنها مشكلة مزمنة تقتضى منها الدراسة والتحليل واستقصاء اسبابها وتحرى العوامل التى تخفف من سوء نتائجها فى كياننا الاقتصادى والاجتماعى ويمكننا معالجة هذا الموضوع على اساس حصره ضمن نقاط رئيسة نذكرها فيما يأتى من الكلام :

أ ـ مشكة فائض الانتاج (لاسيما مشكلة زيادة انتاج زهدى الفرات) وضرورة تغيير أسلوب تسويق التمور .

ولحل هذه المشكلة لابد من مراعاة النقاط الثلاثة التالية :

١ ـ العناية بأختيار التمور الجيدة للاسواق الخارجية وتحسين طرق تعبئتها وكبسها والدعاية لها بعد أستقصاء دراسة اسواقها .

٢ ـ شروع السلطة بأعادة النظر فى سياستنا التجارية العالمية بكيفية تضمن وصول منتجاتنا اليها .

٣ ـ وضع سياسة تصنيعية للمواد الخام الزراعية فى البلاد وعلى رأسها التمور لاسيما تمور زهدى الفرات .

ب ـ المشكلة المتعلقة بطريقة استلام التمور من الملاكين وضرورة أتباع الوسائل العلمية العصرية لحفظ التمور من التلف .

ج ـ مشكلة تعبئة التمور وكبسها واعدادها للتصدير وضرورة ادخال العلم والتكنولوجيا فى هذا المضمار .

د ـ قضية الدعاية للتمور وضرورة أتباع الوسائل الحديثة فى ذلك . وان التعرف على الاسواق العالمية والوقوف على رغبات المستهلكين وحالاتهم النفسية من الامور المعترف بها فى التجارة الحديثة .

هـ ـ تخفيف الضرائب الكمركية الداخلية ومفاوضة البلاد الاجنبية التى

تفرض رسوما باهضة على تمورنا ومطالبتها بمعاملتنا بالمثل فى تجارتنا معها .

و ـ تصنيع التمور وفائض الانتاج : هنالك عدة صناعات قائمة وأخرى مقترحة . ولابد من تحسين الصناعات القائمة على التمور فعلا فى البلاد كما ينبغى ادخال الصناعات الجديدة . فهناك صناعة الدبس . من حسن الحظ ينتج الدبس بصورة فنية فى الوقت الحاضر فى معامل شركة صناعات التمور وفى معامل مصلحة التعليب بكربلاء . ومنذ نحو سنتين تم تأسيس شركة كربلاء لمنتجات التمور وتكفلت بأنشاء معمل فنى لانتاج الدبس (انتاجنا من الدبس يتراوح من ١٥ـ٣٠الف طن)و ٨٠٪منها تنتج من تمور زهدى الفرات . وتستهلك معامل الدبس مقدارا يتراوح بين ٢٠ـ٤٠ ألف طن من التمور . وعدا عن الدبس هنالك صاعة الكحول (وانتاجنا يتراوح بين ٣ـ٣٫٥مليون لتر من كمية قدرها ١٠ الاف طن من التمور . وصناعة الخل وهى صناعة بدأت الوسائل الفنية العلمية تدخل فيها . كما ان صناعة السكر السائل ملحقة بصناعة الدبس . ولابد من اجراء التجارب لاجل الانتاج من هذا السكر على نطاق تجاري واسع .

أما الصناعات المقترحة (والتى فى طريقها الى التنفيذ) فأنها هى صناعة العلف الحيوانى من التمور .

وقد أدخلت مصلحة التمور العراقية صناعة العلف الحيوانى من منتجات التمور ضمن مشاريعها الاستثمارية التى وافق عليها مجلس التخطيط ضمن الخطة الاقتصادية الخمسية الثانية المنتهية عام ١٩٧٤ .

وأخيراً وليس آخرا هنالك صناعة الخشب الليفى المضغوط باستعمال المنتجات الثانوية المؤلفة من جذوع النخيل والسعف والكرب والليف . والتى تعطيها النخيل . وبالفعل تم تأليف شركة الخشب الليفى المضغوط (مايس ١٩٦٧) برأسمال قدره مليون دينار ووضع الحجر الأساس للمشروع فى الديوانية عام ١٩٦٨ .

المراجع العربيــة

١ ـ الاعظمى عبدالرزاق ـ خياس طلع النخيل ـ مجلة الزراعة العراقية ج٣ م٦ سنة ١٩٥١ ص ٢٩٥ ـ ٢٩٨ .

٢ ـ باقر ، طه ـ النخيل من المصادر المسمارية (مجلة سومر ج١ م٨) الزراعة العراقية ج٤ م٧ ، ١٩٥٢ ص ٤٥٩ الخ ...

٣ ـ البكر ، عبدالجبار ـ مدى انتشار نخيل التمر فى العالم ـ مجلة الزراعة العراقية ج١ ، م١ سنة ١٩٤٦ ص ٢٣ ـ ٢٧ .

٤ ـ البكر ، عبدالجبار ـ التمور العراقية ـ من منشورات مجلة الزراعة العراقية مطبعة الحكومة ١٩٦٢ بغداد .

٥ ـ الخليلى ـ جعفر ـ التمور قديما وحديثا ـ مطبعة المعارف بغداد ١٩٥٦ .

٦ ـ جورج ـ ديمترى ـ عنكبوت غبار النخيل فى لواء البصرة ـ مجلة الزراعة العراقية م٣ ج٤ سنة ١٩٤٨ صفحة ٤٦٥ ـ ٤٦٩ .

٧ ـ جويدة ، سلمان ـ تمور العراق ، ديل مؤتمر المور الدولى ـ تونس ١٩٥٠ ص ٩ .

٨ ـ الدباغ ـ عبدالوهاب ـ النخيل والتمور ـ موطنها وبيئتها وتوزيعها الجغرافى ـ مجلة الاستاذ ـ المجلد الثالث عشر ـ مطبعة الحكومة ـ بغداد ١٩٦٦ ص ٢٧٩ ـ ٢٩٧ .

٩ ـ السلمان ـ شاكر طه ـ النخيل والتمور فى البصرة ـ مجلة الزراعة العراقية م٤ ج٤ ص ٢٥٤ الخ .

١٠ـ النشرات الاحصائية السنوية للدائرة الرئيسية للاحصاء ١٩٢٧ ـ ١٩٦٧ .

١١ـ مصلحة التمور العراقية ـ البحوث التى القيت فى الاجتماع التداولى لبحث شؤون التمور العراقية (٢ ـ ٥ نيسان سنة ١٩٦٥) . مطبوعات بالرونيو .

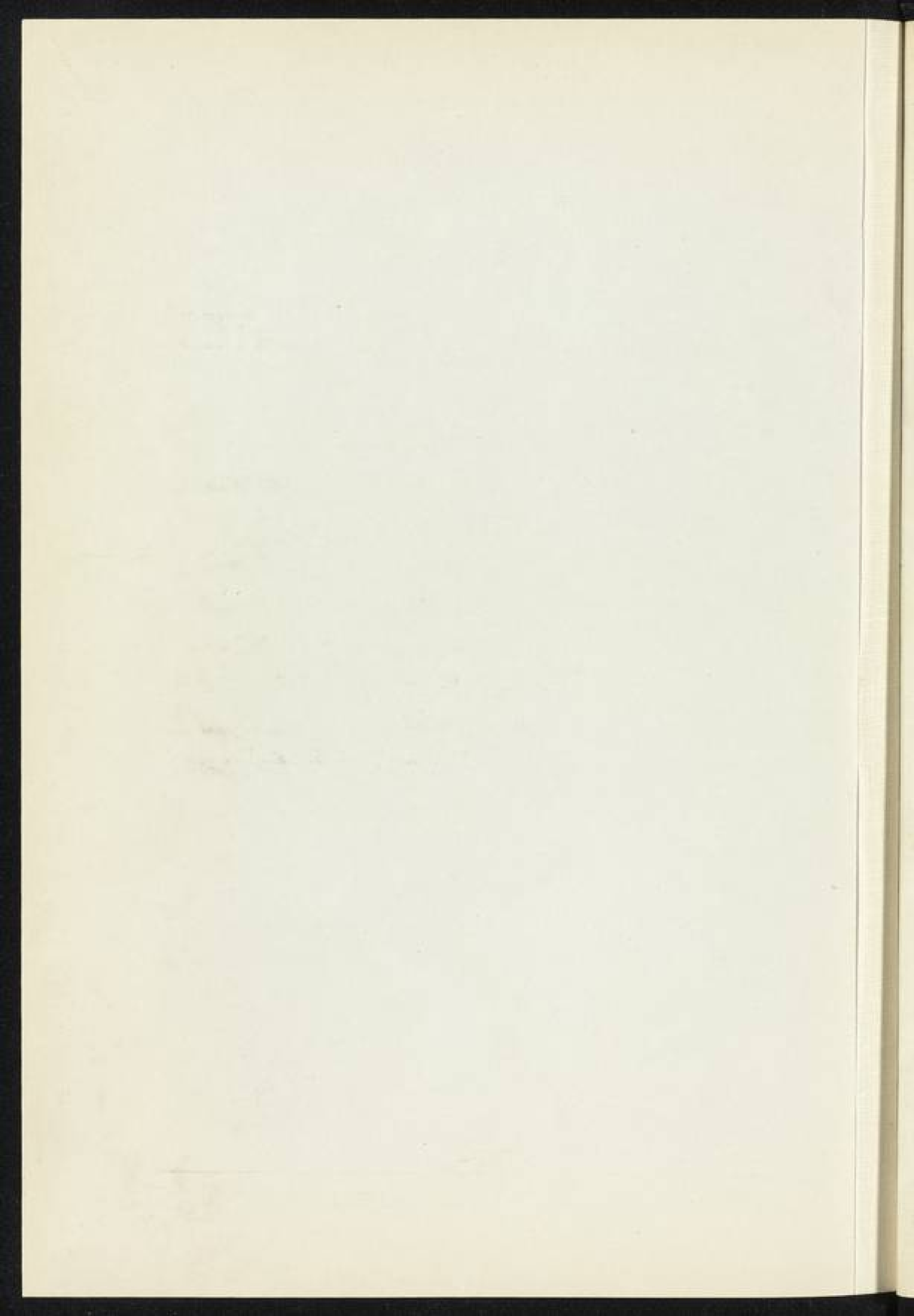
١٢ـ مصلحة التمور العراقية ـ تقرير عام عن التمور العراقية ـ بغداد ـ مطبعة الحكومة ١٩٦٧ .

١٣ـ الدباغ ـ عبدالوهاب : دراسة الاسس الجغرافية لمشكلات التمور العراقية ـ المجلد الخامس بغداد ١٩٦٩ ص ٤٨ ـ ٨٩ .

(١) المراجـع الاجنبية :

1. Al-Dabbagh A.W., The Date Palm Industry of Iraq, unpublished M. A. Thesis Birmingham University, Birmingham 1948.
2. Al-Dabbagh, A. W., Development of Agriculture in the Coachella Valley, California,
Unpublished M. A. Thesis, Clark Univ., Worcester Mass, 1966.
3. Ali, Kh. T., and his Colleagues, the Use of Dates for Livestock Feeding (Duplicated Report) Baghdad, 1955.
4. Albert, D. W., and Hilgeman, R. H., Date Growing inArizonan, Ariz. Agri. Export. St., Bul. 1935. Ni, 149 pp 231-286.
5. Al-Dabbagh, A. W. H., Changing Patterns of Agriculture in the Coachella Valley, California.
(Unpublished paper, 1963), Worcester, mass, U.S.A.
6. Byford, Cecil, Port of Basrah, London, 1934.
7. Bliss, D.E., Cressents in the Fruitstalks of Date palms, Date Growers Institute Rpt. 8,11. & 14.
8. Bahgat, M., Date Palms in Egypt, Egyptian Ministry of Agriculture, Hort-Booklet, pp. 24117 illus.
9. Dowson, V.H.W., The Varieties of Date palms of the Shatt-al-Arab, J. R. C. G. S. 1939.
10. Dowson, V.H.W., Dates and Datt Cultivation of the Iraq, Mesopotamia Dept. if Agri. Mem. III, Part I, II and III Cambridge, 1921, 1922 & 1923.

فهرس الكتـــاب



DATE PALMS AND DATES OF IRAQ

Abdul Wahab H. Al Dabbagh, Professor
of Geography,
College of Education University of Baghdad

Shafiq Press, Baghdad 1969

